PRAKTYCZNA PANI

Nr 22

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

27 maja 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Prenumerata miesięczn

1.—

Uroczystość Zesłania Ducha Świętego

„A Pocieszyciel Duch Święty, którego Ojciec pośle w Imię Moje, On was wszystkiego nauczy i przypomni wam wszystko, o czym wam mówiłem".

(Joan 14).

Uroczystość ta została ustanowiona na pamiątkę zstąpienia Ducha Św. na apostołów i Matkę Boską — w 10 dni po Wniebowstąpieniu Pańskim. Był to jednocześnie dzień narodzin Kościoła katolickiego, w którym Duch Święty stale przebywa, użyczając mu życia, światła i opieki.

Ojcowie Kościoła, jak św. Jan Złotousty, św. Augustyn i wielu innych, piszą, że to święto było uważane na równi z Wielkanocą i miało wigilię modłów i postów przez całą noc, a rano święcono wodę do chrztu dla katechumenów. W dniu tym, został właściwie ukształtowany Kościół Chrystusowy, przez spełnienie ostatnich obietnic Pana, otrzymanie darów Ducha Św. i nawrócenie wielu narodów. Św. Łukasz opisuje w Dziejach Apostolskich, że w chwili, gdy gwałtowny wicher powstał, nad obecnymi w wieczerniku apostołami ukazały się ogniste języki, a wielka rzesza ludzi, zebrana przed domem, zdziwiona i przejęta pokazaniem się św. Piotra, uwierzyła w ich boskie posłannictwo. Dzień ten był obchodzony przez Żydów jako pamiątka otrzymania przez Mojżesza 10-ciu Bożych przykazań na górze Synai w 50 dni po wyjściu z Egiptu ludu Izraelskiego.

To podanie Żydom prawa starego zakonu, wśród piorunów i grzmotów, było figurą, utwierdzenia nowego prawa i wyrycia go już nie na tablicach kamiennych, ale na sercach wiernych, aby byli napełnieni nie tylko bojaźnią, ale przede wszystkim miłością Boską — i miłością wzajemną.

Żydzi na ofiarę Bogu składali tego dnia chleby z pierwiastków nowego żyta, apostołowie ofiarowali Panu w tym dniu pierwszy plon ich duchowego żniwa, 3.000 dusz nawróconych. W świątyni jerozolimskiej palił się świecznik o 7-miu świecach, jako symbol siedmiu darów Ducha Św., które miały przyozdobić prawdziwy Kościół, nowego przymierza.

Duch Święty, po łacinie „spiritus", ma podwójne znaczenie: oznacza tchnienie, oddech albo czysto duchową, bezcielesną istotę. Dlaczego trzecia osoba Trójcy Świętej, a nie Ojciec, ani Syn nazywa się Duchem?" — „Bo jest Duchem Obu" — odpowiadają Ojcowie Kościoła. (Św. Augustyn „De Trinitas" 5.11). Jest Duchem Świętym, bo jest samą miłością, łączącą Ojca z Synem, a także Boga z ludźmi. Dlatego to święto Zesłania Ducha Świętego nie tylko jest pamiątką jak inne uroczystości, ale rzeczywiście, istotnie w dniu tego święta, Duch Boży oświeca i udziela swoich darów tym, co przystąpią do sakramentów świętych.

Papież Leon XIII w encyklice „Divinum illud munus" z 9 maja 1897 r. zachęca wiernych do odprawiania nowenny przed tym świętem i udarował ją licznymi odpustami.

Jak w Starym Zakonie, arka przymierza była widzialnym znakiem przemieszkiwania opieki Boskiej wśród ludu wybranego, a zarazem zapewnieniem szczególnej łaski, tak w Nowym Zakonie, Kościół Święty jest tą arką i świątynią Ducha Św. na ziemi, w której to świątyni tenże Duch istotnie i trwale przebywa i do końca świata przebywać będzie. Jeden z sakramentów żywych, a mianowicie bierzmowanie zlewa na duszę przyjmującego specjalną łaskę Ducha Św. i umacnia w wierze chrześcijańskiej; dlatego ten sakrament jest udzielany przeważnie podczas Zielonych Świąt. Uroczystość, o której tu piszemy, nazywa się także „Pięćdziesiątnicą", po łacinie „Quinquagesima Paschalis", a po grecku „Pentecostes", co oznacza pięćdziesiąty dzień po Wielkiejnocy.

U nas święta te nazywają Zielonymi Świątkami, zapewne dlatego, że przypadają zawsze w czasie największego rozkwitu naszych pól, łąk i drzew, których zielenią świeżą i soczystą umajone są ołtarze, krzyże przy drogach, a także domy. Kolor zielony — jeden z pięciu liturgicznych — jest kolorem nadziei i bywa używany w Kościele, w niektóre niedziele i dni powszednie, o ile nie obowiązują inne liturgiczne barwy.

E. P.

BOHDAN JASIEŃCZYK-SZLESIŃSKI

Gdańsk

Jest szary nad morzem gród...
Wieżami krzyżackich tumów
w szarych utonął chmurach,
zstąpił do szarych wód,
szary nad morzem gród.

Szmerliwy cichy plusk fal
idący z Małego Morza
przy stopach mu się położył...
W wieków zapatrzył się dal
szary nad morzem gród.

Nie po to niósł krew i znój
polskich rycerzy nurt Wisły,
by dziś germańskie zamysły
sięgały jakby po swój
szary nad morzem gród.

Nadchodzi już wielki dzień,
gdy Białe Orły na nowo
nad falą od krwi różową
pośród błyskawic i grzmień
wzlecą nad polski gród.

Ojczyźnie trzeba dać to, co jest w nas najlepszego

W poprzednim numerze pisaliśmy już o tym, że każda dobrze wykonana praca w domu, biurze, polu, jest pracą dla Ojczyzny.

Niewątpliwie jestto w chwilach przełomowych najważniejsze, aby nie przerywać pożytecznej pracy dla rzucenia się w odmęt działań nieprzemyślanych, które rzadko kiedy wydają owoce godne poniesionego wysiłku i wydatkowanych dobrych chęci.

Dobre chęci, jak wiemy z przysłowia, nie cieszą się zbyt dobrą opinią, faktem jest bowiem, że same przez się bardzo rzadko wystarczają.

Chodzi o to, aby nie iść zbyt popędliwie za głosem pierwszych uniesień, przede wszystkim zaś nie schodzić z zajmowanych placówek, bez dojrzałego namysłu.

Nie znaczy to wcale, abyśmy w pewnej chwili nie miały podjąć zupełnie innego zadania, niż to jakie pełnimy obecnie; — może się zdarzyć i na pewno niejednokrotnie się zdarzy, że wypadnie nam przyjąć na barki cięższe i odpowiedzialniejsze niż dotychczas trudy. Tylko w tym wypadku podołamy im jednak całkowicie, jeżeli posiadamy odpowiednie warunki do ich podźwignięcia.

W chwilach takich jak obecna każdy Polak jak i każda Polka muszą pracować dla Ojczyzny, nie tylko ofiarnie, ale umiejętnie. Większość mężczyzn ma już z góry wyznaczone posterunki, jakie w danej chwili muszą zająć, podzieleni są na kategorie pod względem zdolności do służby wojskowej, mają swoje roczniki, pułki ,stopnie, specjalności.

Mały tylko procent kobiet ma już dziś ściśle określone ramy w jakich im wypadnie w danym razie pracować dla Ojczyzny. W wielu wypadkach kobieta sama musi za siebie zdecydować jaki trud podejmie, dlatego powinna sumiennie i bezstronnie ocenić swoje siły fizyczne i moralne, zanim je ofiaruje dla wielkiego dzieła.

Właściwy człowiek na właściwym miejscu, jestto powiedzenie, które stało się banalne, ale właśnie dlatego niejeden popularny frazes stał się banalny, że będąc w danych okolicznościach najodpowiedniejszy, musiał być często używany.

Nie ma kobiety Polki, któraby nie pragnęła poświęcić dla Ojczyzny wszystkich sił swoich, chodzi tylko o to, aby nie kierowała tych sił na chybił trafił, ale po dojrzałym namyśle.

Nie należy, broń Boże, utożsamiać dojrzałego namysłu z długim namysłem, z wahaniem, z wysuwaniem wątpliwości, byłoby to tylko marnowanie drogiego czasu, osłabianie woli, wywoływanie zniechęcenia. Namysł może być krótki ale poważny i głęboki a przedewszystkim uczciwy. Trzeba ocenić należycie swoje siły, swoje zdolności, swoje możliwości wypływające ze stanowiska, fachu, charakteru, usposobienia, zdrowia.

Nie może nami kierować fałszywa ambicja, ani chwilowe podniecenie, które nie są dobrymi doradcami. Nie wolno podejmować obowiązków przekraczających nasze siły i umiejętności, nie przez wzgląd na swoją osobę, ale dlatego, że nie wypełnimy ich w tych warunkach należycie, co będzie z uszczerbkiem dla całości. Starganie bezpożyteczne sił i nerwów jest karygodnym marnotrawstwem. To nie jest nasza sprawa prywatna, bynajmniej, **Ojczyźnie trzeba dać to, co jest w nas najlepszego,** a nie to co nam się Jej ofiarować podoba.

Musimy poświęcić Ojczyźnie w pierwszym rzędzie naszą próżność. Nie przeceniać ani swoich możliwości, ani nie powiedzieć sobie, że to czy inne zajęcie nie jest odpowiednie do naszego stanowiska. Tej właśnie ofiary bowiem wymaga od nas wielkość sprawy. Trzeba umieć być rekrutem, zanim się zostanie oficerem. W czasach, w których dojrzewają wielkie sprawy, nie ma czasu na próby. Każda nieudana próba to strata. Jeżeli nasze nerwy z trudem wytrzymują widok cierpień fizycznych, nie porywajmy się do pełnienia funkcji sanitariuszek. Szkoda czasu, który musimy przeznaczyć na przygotowanie (mowa tu bowiem, oczywiście, o świeżym zaciągu), praca nasza nie będzie bowiem na tym odcinku pełnowartościowa. Pamiętajmy, że w szpitalach są też kuchnie, są tysiączne zajęcia, którym nawet bez dłuższego przygotowania możemy się z pożytkiem poświęcić.

Podaję tylko jeden przykład z tysięcy.

Jeżeli okoliczności zmuszą nas do zajęcia takiego czy innego stanowiska, wtedy naturalnie nie ma wyboru, wtedy poświęcić wypadnie wszystko aż do ostatniego tchu i spełnić co nam zostało wyznaczone czy przenaczone. W danej jednak chwili, trzeba uczciwie i trzeźwo ocenić swoje siły i kwalifikacje, trzeba się policzyć, zmobilizować, odrzucić z serc fałszywą pychę, i podjąć ofiarnie ten trud, do jakiego jesteśmy zdolne. To może być niekiedy prawdziwym bohaterstwem, ale otrzymamy zań zapłatę w głębokim przeświadczeniu, że ofiarowałyśmy Ojczyźnie siły nasze i serca bez zastrzeżeń.

EUGENIUSZ SEW.

Królewski szyszak

Wiekowe dęby, sędziwe jesiony, dziarsko podpierały spadziste wzniesienie. U jego podnóża bujne, rozłożyste łany krasiła wstęga szklistosrebrzysta wód i rozlewisk krętego Horynia.

Wzdłuż brzegów skoszone łąki tryskały wokół kopic fontanną. Wtulone w kępy strzelistych olszynek i chwiejnych wiklinek przybrzeżnych sięgały w dali niebieskawej sawanny. Tchnęły przedziwnym czarem swojskiego Wołynia.

Wichry szeptały zamyślonym borom prastare dzieje tej ziemi Dulebów. Przekazywały sękatym konarom zatarte legendy minionych wieków przypominały, czyje to stopy gościły ich knieje.

Podziwiając malownicze i przepiękne otoczenie starych kamieniołomów w Janowej Dolinie, po zwiedzeniu nowootwartych błądziłem wzdłuż brzegów Horynia, w poszukiwaniu promu, który umożliwiłby mi przedostanie się na przeciwległą stronę rzeki, za którą rozsiadła się dość pokaźna wieś.

Dolatywał moich uszu melodyjny refren jakiejś piosenki ludowej, śpiewanej przepięknie przez same niewiasty. Zwabiony piosenką wołyńskich Syren, dążyłem w ich stronę.

Nad samym brzegiem Horynia spostrzegłem gromadkę niewiast, zajętych praniem bielizny. Pracę urozmaicały śpiewem. Po zakończeniu ostatniego refrenu rozpoczęły pogawędkę. Stanąłem przeto opodal i przysłuchiwałem się.

— Patrzajcie — mówiła jedna z niewiast, jak się później dowiedziałem imieniem Marta. — Hapka przyszła na rzekę. To ci dopiero będzie gadania, pytlować będzie za wszystkich i tego jej będzie mało.

Hapka była już starszą kobietą. Wdową od niepamiętnych czasów. Różne krążyły o tym pogłoski. Złośliwa plotka głosiła, że z rzekomym jej mężem była sprawa niewyraźna. Nie przeszkadzało to jej zupełnie w odgrywaniu przedniejszej roli we wsi. Udzielała porad w sprawach sercowych. Nie były jej obce zabiegi na inne dolegliwości. Jej klientelę stanowiły nie tylko mężatki, ale częstokroć i dziewczęta. Nie była znachorką w pełnym tego słowa znaczeniu, ale, jak głoszono we wsi, umiała „szeptać". Ponoć nie jednej pomogło to cudowne „szeptanie" Hapki.

— Et, Marto — paplała starucha.

— Zawżdy na mnie napadasz. Nie dziwota, nie popałaś sia jeszcze, toj skrzeczysz, jak sroka.

— Poczekaj — ciągnęła dalej — będziesz się jeszcze przymilać. Ho, ho i jeszcze jak. Gościńca przyniesiesz starej Hapce, a potem dzińkować będziesz. Znam ja nie jedną taką krasawicę, co to porządnie wyśmiewała mnie, ale jak kawalirz niedopisał, to nieboga wodraz inna stawała.

— Do czego taka mowa — wtrącając



„Już ja opowiem tobie gołubko, a baczaj uważnie, byś dziecku dokumentnie wszystko powiedziała, jak i co słyszałam od pokojnej babki.

się do pogawędki — wyrzekła melodyjnym altem Maruszka.

— Powiedzcie lepiej Hapko o tym możnym panie, czy zda sia nawet królu, co to tenda chodził ze swoim wojskiem i w naszym lesie miał coś zgubić. Chodzom słuchy, że po tym ludzie szukali tej zguby i coś tam jeszcze było, bo nie spamiętałam dobrze.

— Bo to widzicie, Hapko, moja mała dostała zadanie w szkole. Ma pisać o tym wszystkim, co w naszej wiosce najciekawsze. Spokoju mi nie daje, by jej gadać, ale coś takiego, czegoby nikt nie pisał jeszcze.

— Pani zapowiadała dzieciom, że najlepsze zadanie pójdzie do gazetów. Niech sia doznają inni, jakie pamiontki Wołyń kryje w sobie.

— A co, nie mówiłam — odezwała się starucha, spoglądając na Martę.

— Widomo — przymila się Maruszka, — ma zamoroku z dzieciakom. Hapka niech poradzie zdąży. Tak, tak, to już moja dola.

— Już ja opowiem tobie gołubko, a baczaj uważnie, byś dziecku dokumentnie wszystko powiedziała, jak i co słyszałam od pokojnej babki.

— Byłam ja wonczas nie większa od twojej Tani, Maruszko, kiedy moja babka przy kądzieli zimom mówiła o tom, jak jeszcze jej matka, co starą kubitą była, zda sia takom, co sotniu sobi liczyła, czy nawet wiencej, bo po mentrykach nawet nie łatwo było skapować, ile to jej lat było, gadała, że w naszej wiosce stał popasem możny król z wojskiem. To jego wojsko było bardzo strojne, kużdyn żomnirz, jak malowany. Wracali, czy śpieszyli, na jakąś wyprawę. Popasając puścili sia na ochotu. Ot tak, by prendzej czas im zeszedł.

— Teraz som koło nas wielkie lasy. A w tamte czasy były jeszcze większe. Zwierza wszelakiego było pod dostatkiem. Wojaki rozeszli sia po lesie, każdy szukając zdobyczy. Puścił sia za zwierzynom i król. Zdaje się za rysiom, bo za takim tylko jemu wolno było ganiać i nikomu wiencej.

— Gonił tego rysia ten król, gonił, aż dostał sia na polankę, co to była w małej dolinie leśnej niedaleko naszej rzeki. Jak tam było z tym rysiom nie gadała moja baba, dosyć, że jak król powrócił na kwaterę, to zauważył, że nie ma czapki. Ta czapka była nie taka, jak inne czapki. Z samego srebra i pozłacana. Na królu zostało sia tylko okrycie spod tej czapki, takie z samych drobnych łańcuszków ze srebra. Chroniło ono czoło, kark i nawet ramiona królewskie przed szablami pogańców.

— Szukać tej czapki nie było sposobu. Królowi dali znać, że w pobliżu płatają sia pogańcy. Skończyli przeto popas i poszli wojować.

— Całą rozmowę słyszał monż matki mojej babki. Jak tylko wojaki odjechali i zrobiło sia cicho, poszedł un do lasu. Pod drzewem w dolinie zobaczył królewską czapkę. Przyniósł na dom. Oglądali domownicy, patrzyli sonsiedzi i uradzili razem, że trzeba udać się ze zgubom do samego króla.

— Gdy sia tak naradzali, kogo posyłać ze zgubą i jakby króla odszukać, do chaty weszło dwóch wojaków. Zobaczyli czapkę i wodraz rzekli:

— Tać Najmiłościwszego Pana szyszak tutaj.

— Nie tutaj — gada im monż matki mojej babki, a w dolinie go znalazłem i przyniesłem na dom.

— Wojaki coś poszeptali między sobom, zabrali czapkę, a chłopu rzucili dukacza.

— Masz — powiada jeden z nich — to daje tobie król Jan Kazimierz — wyrzekli obaj razem i stali chwilkę prosto, prościutko, jak dwie świeczki przed ikonom, a potem poszli z chaty.

Baba urwała opowiadanie. Poruszyła się, w postawie stając zasadniczej, jak do ćwiczeń cielesnych, z rękami na biodrach i rzekła z powagą:

— To potemu widzicia ludziska nazywajom naszom Dolinę — Janowa. Wiedział król, dobrze wiedział, gdzie czapkę gubić. Bo teraz na tom miejscu zrobili dużą jamę. Z niej dostajom kamień czarny, co sia po całym kraju rozchodzi. Mówiom pany, że nawet poza nasz kraj ten kamień wywożom, taki dobry, że nima nigdzie takiego. Budujom z niego drogi, pomniki, a nawet używajom przy wielkich pałacach.

— O tym wiesz, Maruszko, twój Artem pracuje przecież w Janowej.

— Dzińkuje wam — powiedziała Maruszka. Teraz moja Tania napisze zadanie na piątkę.

— Na piątkę — zdziwiła się Hapka — to mało.

— A gazety, to co — nie napiszom o starej Hapce...

Bogate i jedyne w Polsce bazaltowe złoża eksploatują Państwowe Kamieniołomy w Janowej Dolinie. Akcja zakrojona na szeroką skalę, w chwili obecnej dosięga szczytu rozwoju. Pomniejsze kamieniołomy bazaltowe, prywatne — istniejące w pow. kostopolskim nie brane są w rachubę.

Z zapartym oddechem słuchałem gawędy starej niewiasty, nad brzegiem Horynia, nie daleko promu, przed wsią. Leży ona naprzeciw Państwowych Kamieniołomów.

Błogosławiłem w duchu przypadek, który mnie sprowadził w tę okolicę. Zwiedzałem Janową Dolinę i byłem zachwycony iście amerykańskim rozmachem, a prostym i szczerym opowiadaniem spotkanej wieśniaczki — oczarowany.

Mimowoli tłoczyły się daty i fakty. Jeśli bowiem dać wiarę ludowemu podaniu o zgubieniu szyszaka przez króla Jana Kazimierza, to prawdopodobieństwo bytności królewskiej na Wołyniu, ściślej w okolicach Janowej Doliny, mogło mieć miejsce przed, lub po bitwie pod Beresteczkiem. Wyłania się Polska z połowy XVII wieku. Zdarzenia z przeszłością dziejową związane powtórzy-



„To potemu widzicie ludziska nazywajom naszom Dolinę — Janową...".

ły się, gdyż dolina ożyła po niespełna trzywiekowej drzemce. Eksploatację, jaką prowadziły rządy zaborców nie można uważać za właściwe zadanie kamieniołomów. Bazalt wydobywano prymitywnymi narzędziami, a odstawiano Horyniem do stacji kolejowej w Klewaniu. Dzisiaj Janowa Dolina posiada bocznicę, nowoczesne łamacze, elektryczne wyciągi, wzorowe osiedle robotnicze, wraz z Kościołem i Domem Społecznym. Uśpiona dolina zbudziła się do czynu. W odrodzonej Polsce stała się źródłem dostatków. Pracują tutaj nie tylko tubylcy, ale tysiączne rzesze robotników z całej Polski. W Janowej Dolinie pracują górnicy z Belgii i Francji, ci sami, których się pozbywała zagranica jedynie dlatego, że byli Polakami.

Dolina ta stała się sercem powiatu, sercem którego tętno odczuwa cały kraj. Wołyński bazalt wyściela bruki licznych miast, stanowi nawierzchnię liczniejszych jeszcze dróg komunikacyjnych, zdobi wybrzeże i molo naszej chluby — Gdyni i najokazalsze budowle stolicy.

Królewski dukat — ofiarowany za znalezienie szyszaka — rozerwał ogniwa misiurki Jana Kazimierza. Te rozsypały się daleko i szeroko po dolinie, pomnażając w krocie cenniejszą w dzisiejszych czasach od złota — pracę.

Zamiast kopyt królewskiego rumaka w dolinie słychać odgłosy uderzeń tysięcy młotków i kilofów. Gorączkowa praca wre bez przerwy — latem i zimą. W najbliższym czasie mają być uruchomione nowe kamieniołomy w Janowej Dolinie, drugie w czasie dziesięcioletniego istnienia kopalni bazaltu.

W sowicie bogatym materiale prościutkiego opowiadania wieśniaczki tkwi przeszłość Janowej Doliny. Jeśli teraz dolina ożyła — to tylko dzięki polskim inżynierom, technikom i robotnikom. Należycie oceniono i celowo wykorzystano źródło nie tylko naturalnych bogactw, ale i to przede wszystkim źródło dostatków. Bo dzisiejsze pojęcie dostatku wiąże się nierozerwalnie z pracą. Mieć pracę — znaczy mieć dostatek.

Słownik gwary miejscowej, przytoczonej w legendzie:
Zawżdy — zawsze, Popała się — potknęła się, spotkał ją zawód, Gościniec — podarunek, prezent, Zamoroka — kłopoty, Pokojnej — zmarłej, Ochota — polowanie, Poganiec — zły człowiek, wróg.

Nowe książki

Wanda i Stanisław Miłaszewscy. „Wspominamy". Wyd. Św. Wojciecha, Poznań, 1939 r.

Jest taka przemiła para literacka. Ona— Wanda Miłaszewska — autorka znanych, niejednokrotnie na tym miejscu omawianych powieści, on — dramaturg, poeta i tłumacz. Oboje dużo w życiu widzieli i ludzi i zdarzeń. Postanowili je opisać. I tak narodziła się książka „Wspominamy". Znajdziemy na jej kartach wielu bliskich naszemu sercu ludzi. Są wspomnienia o Ignacym Paderewskim, o Reymoncie, Żeromskim, Wyspiańskim, Drabiku. Wspomnienia — czasem z wrażeń dziecinnych, przybladłe, z lamusa pamięci odkryte, czasem — żywe, aktualne, prawie dzisiejsze.

Połączenie dwóch świetnych piór, stworzyło poza historyczno-pamiętnikarską wartością książki — utwór przepojony czarem tak dziś nie często spotykanej kultury pisarskiej.

Zofia Kossak Szczucka — „Trębowla". Wyd. Św. Wojciecha 1939 r.

Zofia Kossak Szczucka jest pisarką niepokojąco płodną. Niepokojąco — bo nasuwa się obawa, aby ten potężny talent nie uległ manierze „łatwizny historycznej". Ale to obawy a priori. Trębowla jest powieścią znakomitą, świetnie odmalowującą tło obyczajów, świetnie znoszące porównanie z Sienkiewiczem. Porównanie z Sienkiewiczem nasuwa się zresztą uparcie przez cały czas zaczytywania się w tej powieści. Nawet niektóre typy ród swój wywodzą ze wspomnień „Trylogii" jak np. panna Kunegunda Bilińska — chyba literacka młodsza siostra ciotuni Makowieckiej, Michała Wołodyjowskiego siostry. I tak, jakby dalszym ciągiem „Trylogii" jest ta „Trębowla". Aż dziw, że nie spotykamy w niej dawnych, kochanych bohaterów. Chciałoby się po prostu spytać pana Słotyły, czy nie wie co robi Baśka Wołodyjowska, po panu Michale, hektorze Kamienieckim wdowa.

Michał Rusinek „Ziemia miodem płynąca". Wyd. Książnicy Atlas Lwów—Warszawa, 1939 r.

Książka ta przyniosła nam wieści o garstce przyjaciół, których poznaliśmy w

„Plutonie Dzikiej Łąki". Nici przyjaźni lat dziecinnych są nadspodziewanie silne. Życie osłabia je pozornie. Oddalenie, praca zawodowa, własne życie rodzinne, wszystko to zaciera w pamięci minione lata. Ale wystarczy chwila, jedno spotkanie, pogawędka, jedno „a pamiętasz?" by wszystko stało się bliskie, serdeczne, nienaruszalne.

Tłem nowej powieści Rusinka jest właśnie ta święta, nienaruszalna, męska przyjaźń, do której się zawsze wraca.

Pearl S. Buck „Nieugięte serce", Warszawa 1939. Wyd. „Rój".

Tym razem — nie o Chińczykach. Popularna autorka, zdobywczyni nagrody Nobla na rok 1938 — dała książkę z życia współczesnego, szukając tematu w środowisku artystów. Bohaterka — Zofia, to kobieta, w której drzemie wielki talent rzeźbiarski. A życie tak się właśnie układa, że odrywa Zofię od rzeźby, wciąga ją w orbitę dni i zainteresowań codziennych. Małżeństwo z dobrym, zakochanym chłopcem, dzieci, a w głębi serca ciągła tęsknota za czymś nieuchwytnym. I powoli, powoli, poprzez własne i najbliższych cierpienia — Zofia wchodzi na wyżyny wielkiej sztuki.

Ten konflikt płomiennego, niespokojnego, „nieugiętego" serca Zofii z życiem, które chce je złamać — jest przeprowadzony wnikliwie i niezmiernie zajmująco, tym więcej, że właśnie i sama bohaterka walczy z własnym sercem, chcąc pokochać bez reszty szare otoczenie, zamknąć się w czterech ścianach domu, kochających ramionach męża — a potem, gdy dom przestał istnieć — zatracić siebie i swój talent w szale zmysłowej miłości, po raz pierwszy w życiu napotkanej.

Czar sztuki jednak, bolesny i cudowny — działa. Zofia zostaje sama, wyzwolona — idzie w górę, bolesną i mozolną drogą artysty.

E. K.



ist z Warszawy

Kochana Marychno!

Znowu w Instytucie Propagandy Sztuki gości reprezentacyjna wystawa zagraniczna. Tym razem popularny IPS. otworzył swe podwoje dla zaprzyjaźnionej Estonii. Muszę przyznać z ręką na sercu i z pewnym wstydem, że — niestety — o sztuce estońskiej nie miałam dotąd tak zwanego „zielonego pojęcia".Kręciło mi się w pamięci coś pośredniego między Łotwą i Litwą i na tym koniec. A teraz naprawdę żałuję, że już dawniej nie zaznajomiłam się choć powierzchownie ze sztuką estońską. Jest tak ciekawa! W IPS'ie mamy więc teraz estońską rzeźbę, grafikę i oczywiście najpopularniejsze malarstwo. Zacznę od rzeźby. Od razu uderzyła mnie obfitość tematów, związanych z kobietą. Jak to miło wiedzieć, że sympatyczni Estończycy są takimi feministami, choćby w sztuce. Jest więc kilka aktów: kamienny Ersta Joessaara i brązowy Aleksandra Kaasika (kobieta z bransoletką), jest piękny granit „Siedząca kobieta" Antona Starkopf-Rea i marmur Martina Saksa. Są naturalnie i inne tematy. Parę popiersi i głów (śliczna główka dziecięca Jaana Koorta), ładny portret Ferdi Sonna Mees. Ależ nazwiska, prawda? W grafice jest bardzo ciekawy i płodny Edward Viiralt (cudowny „Pejzaż z kobietami" — nie, nie posądź mnie o „babską" stronniczość w wyborze tematów, to jest naprawdę najładniejsze), Ets Rüg, Jaan Grüüneberg, Ernst Kollom i inni. Nie chcę Cię, Maryś, zamęczać cytowaniem tytułów prac. Najbogaciej, jak zresztą na wszystkich wystawach, reprezentowane jest malarstwo. Boję się, że zagubię się w tym lesie płócien i nazwisk. Królem malarstwa estońskiego jest według uczonych warszawskich recenzentów siedemdziesięcioletni Kristian Raud. Ogromnie zasłużony i uwielbiany w ojczyźnie, ma on jako artysta swój specjalny styl: wyposaża swe dzieła w nastrój, właściwy tylko ludom północy. Czy to będzie „Ofiara" czy „Ucieczka do Egiptu" czy wreszcie rysunki węglowe, wszędzie Kristian Raud podbija widza poetyckim czarem mistycyzmu. Poza Kristianem Raudem na wystawie mamy jeszcze obrazy dwóch innych malarzy tego samego nazwiska. Są to: Paul Raud i Gustaw Raud. Ten ostatni jest najmłodszy z rodziny — wystawił piękne „Wierzby". Z innych obrazów bardzo mi się podobał „Pejzaż jesienny" Edwarda Kutsara, „Stary Tallin" Antsa Murakina, „Ulica w Tallinie" Augusta Jansena. Estończycy lubią malować nie tylko swoją ojczyznę, bo jest i „Ulica w Capri" Konrada Mägi i „Bulwar paryski" Aleksandra Bergmana. Poza tym tyle tam jest jeszcze rozmaitych „Jesieni", „Pejzaży", „Rybaków", „Portretów", że, gdy się nie jest specjalistą, wychodzi się z sal wystawowych z zamętem bogatych wrażeń w głowie. Wystawa sztuki estońskiej cieszy się wielkim i bardzo zasłużonym powodzeniem. Katalogi też. Strasznie trudne są do zapamiętania, a nawet choćby tylko do powtórzenia, te estońskie nazwiska!

Prócz egzotycznego gościa z północy mamy też teraz w Warszawie śliczną polską wystawę, tym razem fotograficzną, znanej i wyjątkowo utalentowanej artystki fotografki Zofii Chomętowskiej. Pamiętasz, Marychno, na pewno, tak popularne w ubiegłym roku śliczne afisze propagandowe Polesia? Na wąskiej łódce „duszehubce" stoi smukły rybak w słomianym kapeluszu, podpierający się jednym wiosłem; z dzioba łodzi zwisa pęk białych nenufarów. Ten śliczny afisz był robiony właśnie według fotografii Zofii Chomętowskiej. Na obecnej wystawie (mieści się ona w salonie Cz. Garlińskiego na ul. Mazowieckiej) można podziwiać inne podobne cuda. Artystka z najbardziej oklepanych, banalnych tematów umie wyczarować klejnoty. Czego tam nie ma! Typy łowickie i poleskie, krajobrazy, wnętrza, fragmenty architektoniczne, drzewa, woda, nawet pajęczyny grają tysiącem uroków. Najpiękniejsze są może obrazki rodzajowe z wiejskiego podwórka. Takie kurczęta, kaczki czy kwokę z pisklętami chciało by się mieć ciągle u siebie na biurku. Zofia Chomętowska jest artystką najwyższej klasy o wyjątkowym talencie. Do wielkiego powodzenia wystawy może przyczynia się też i fakt, że cały dochód z wystawy p. Chomętowska przeznaczyła na FON.

Kiedy już zjechałyśmy na FON., muszę Ci o tym parę słów napisać. Nie potrzebuję Ci chyba tłumaczyć, co to jest w Warszawie plac Kercelego, czyli tak zwany Kercelak. Jest to popularne miejsce spotkań wszystkich przedmieść, gdzie można wszystko kupić i wszystko sprzedać, nasłuchać się autentycznej gwary z felietonów Wiecha i napatrzeć się do syta na oryginalne życie ludu warszawskiego. Tu się rodzą najoryginalniejsze pod słońcem transakcje handlowe, bajeczne wyrażenia i zabawne anegdoty. Plac ciasno zabudowany jarmarcznymi budami, muzyka, galanteria i starzyzna, gołębie, psy, senniki egipskie, meble — czego dusza zapragnie. Przezabawny Kercelak dowiódł jednak ostatnio, że stworzony jest nie tylko po to, aby dostarczać tematu felietonistom a wszelkiej tandety amatorom okazyjnego kupna. Kercelak, jak się okazało, ma wielkie poczucie patriotyzmu i prawdziwe polskie serce.

Pewnego dnia oczyszczony został pięknie sam środek placu, a nad nim ktoś nieznany wywiesił afisz z napisem „Zbiórka na FON.". Kercelak postanowił zbierać na Fundusz Obrony Narodowej szmelc: rozmaite niepotrzebne metale. Na placu wznosi się olbrzymia góra obręczy, żelazek, śrub, prętów, najrozmaitszego żelastwa. Obok stoi kosz na cenniejsze metale, miedziane garnki, aluminium, brąz. Zbiórka daje imponujące wyniki, a przysięgli „Kercelacy" pęcznieją z dumy. Tutejsza „w ząbek czesana" arystokracja w niczym i nikomu nie da się ubiec!

Piszę Ci tak, Marychno, i piszę o Warszawie, ale nie myśl, żebym teraz, w maju, choć raz na tydzień, nie wytknęła nosa poza miasto na week-end, a chociażby kilkugodzinną wycieczkę. Wiosenne słońce i niebo nazbyt kuszą, a i wszelkie podręczniki higieniczno-kosmetyczne też. Jednym słowem — coś dla ducha i coś dla ciała. Zachęcona miłymi wspomnieniami wycieczkowymi z ubiegłych lat w ostatnią niedzielę rozpoczęłam sezon. Największą ochotę właściwie miałam na Bielany, gdzie zaczyna kwitnąć właśnie ten słynny lasek akacjowy, pamiętasz? zresztą to jedna z najpiękniejszych podwarszawskich wycieczek. Ale ponieważ wielkimi krokami zbliżają się już Zielone Świątki i z nimi tradycyjny odpust na Bielanach, tę wycieczkę odłożyłam sobie na następny tydzień, a wybrałam się za to do drugiego mego „ulubieńca", do Wilanowa. Tych osiem kilometrów z Warszawy do Wilanowa można teraz bardzo wygodnie przejechać autobusem lub koleją, a nawet od ostatniego przystanku tramwajowego można dojść pieszo w dwadzieścia minut. Głównym celem mojej wycieczki był wilanowski park, tak cu-

downy teraz, ale oczywiście skorzystałam ze sposobności, aby jeszcze raz (już chyba szósty czy siódmy) obejrzeć pałac Sobieskiego. Najpierw park. Nie można sobie wyobrazić, jak jest zielony, cienisty i pachnący i jakim rajem wydaje się szczególnie duszącym się w murach miasta Warszawiakom. U stóp parku szumi Wisła, a słynne topole, sadzone podobno przez króla Sobieskiego, i w tym roku pokryły się młodziutką srebrzystą zielenią.

Jeśli chodzi o pałac wilanowski, to nie ma chyba w Polsce nikogo, ktoby choć na fotografii nie oglądał tego cudownego zjawiska, nie wiedział, że twórcą (głównym, bo współpracowników było kilkunastu) rezydencji letniej Jana III był w latach 1674—1692 August Locii. Pałac Sobieskiego przechodził różne koleje. Syn króla Jana III Konstanty sprzedał Wilanów hetmanowej Sieniawskiej, która go dzierżawiła królowi Augustowi II. Drogą posagu przeszedł na krótko w dom Czartoryskich, Lubomirskich i wreszcie na sto lat Potockich. Dopiero w końcu ubiegłego stulecia dostał się hrabiom Branickim i do dziś pozostaje w ich rękach. Ponieważ obecni właściciele mieszkają w Wilanowie, całego pałacu zwiedzać nie można, ale i to, co się ogląda, jest niezrównanie bogatym muzeum. Wiesz, że na rzeźby i płaskorzeźby na fasadach, na te wszystkie sceny z życia Sobieskiego, mogę bez znudzenia ,patrzeć po kilkanaście razy. A wieże, jakie są misterne i ozdobne szczególnie kiedy lśnią miedzianym pokryciem w zachodzącym słońcu! Szkoda, że ta miedź została tylko na hełmach wież, że resztę dachu zrabowali Niemcy w 1916 roku.

Obejrzałam jak zwykle dokładnie całe środkowe skrzydło pałacu, dostępne do zwiedzania, a zachowane tak pieczołowicie, jak wyglądało za życia Sobieskiego. Naturalnie późniejsi właściciele wzbogacili jeszcze te komnaty cennymi dziełami sztuki. Nie wiem, jak na Tobie, ale na mnie zawsze wielkie wrażenie robi wejście do kaplicy, w którą przemieniony został pokój, gdzie umarł Jan Sobieski. I teraz, kiedy już nieźle znam Wilanów, umiem sama wśród malowideł na sufitach odnaleźć tak często się powtarzającą podobiznę królowej Marysieńki. W wilanowskiej galerii obrazów (około 1000 dzieł w części, dostępnej do zwiedzania) można się zakochać, nawet nie będąc przysięgłym znawcą sztuki. Te wszystkie portrety pań wytwornych, królów i wielkich panów, mistrzowie tej miary co Bacciarelli, Correggio, David, Van Dyck, Dürer, Le Brun, Lampi, Rubens, Tycjan, Velasquez, Rembrandt, Veronese, Leonardo da Vinci! Szalenie ciekawy jest zbiór portretów osobistości historycznych, począwszy od XVI wieku (najdawniejszy — współczesny portret Anny Jagiellonki). Prócz obrazów są wspaniałe zbiory biblioteczne (około 25 tys. tomów), numizmatyczne, starożytności, porcelany i t. d. No i nie bój się, nie zapomnę o największym wilanowskim klejnocie, bezcennym biurku Jana III, ofiarowanym mu przez papieża Innocentego XI po odsieczy wiedeńskiej.

Widzisz, Maryś, jak miło i przyjemnie spędziłam ostatnie niedzielne popołudnie. Nie byłam co prawda w teatrze ani w kawiarni, ale za to zrobiłam wielki spacer, zobaczyłam prawdziwą wiosnę w wilanowskim parku i odświeżyłam swoją przyjaźń z Wilanowem.

A teraz pa! do przyszłego tygodnia

Lala

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"... 4)

Powieść

Wieczorem tego dnia Nata odbyła w sypialni matki jeszcze jedną z nią rozmowę.

Poruszono wiele szczegółów, których z rana nie dało się objąć, z tych najważniejszą kwestię, że Nata chciałaby z dziećmi widywać się w Zagrodzie podczas każdych wakacyj i świąt. Do Karska nie ma celu jeździć. Sąd przyzna zapewne opiekę nad dziećmi Zbigniewowi, a ten gotów jest ułatwić wszystko co od niego zależy.

Pani Marcelina, która w miarę jak myślała o tym rozstaniu, coraz więcej była rozstrojona i zgnębiona, łamała teraz ręce.

— Co za sztuki robicie z tymi dziećmi! Biedne, bezdomne szkraby!

— Mamo! na miłość boską, bez dramatów! — mówiła Nata.

Czy tak wiele ma się z tych dzieci dla siebie, gdy zaczną do szkoły chodzić, lub będą gdzieś stale umieszczeni w internacie? Przecież w Karsku gdzie jest ich tak zwany dom, nie ma gimnazjum ani uniwersytetu.

— Ale wolne dni, wakacje!

— Właśnie tak obmyśliłam, żeby było im dobrze i żeby mama stąd miała korzyść i przyjemność. Bo sądzę, że będzie mamie miło, gdy chłopcy spędzą tu latem dwa miesiące. Powietrze leśne jest tutaj wyjątkowo zdrowe i suche.

Pani Marcelina zadumała się.

Zupełny przewrót w jej trybie życia, a nawet w całorocznym budżecie, musiał być przemyślany, zanim zostanie przyjęty w zasadzie.

Miewała w lecie swoich stałych gości, którzy inaczej żyli niż niedorośli chłopcy Naty, rozbiegani na wielkich przestrzeniach podwórza cukrowni i w obrębie obszernego domu. Lecz skoro Nata tutaj chciała mieć dla siebie i dzieci oparcie, trudno uchylać się od obowiązku.

Przybywało nowe zadanie; byle coś dobrego stąd wynikło, i wyniknie może, póki łącznik między Natą a Zbigniewem istnieje w jej domu.

Nata widząc że matka nie odpowiada, na jej plany, dodała:

— Co mnie jeszcze utwierdziło w zarysie projektu co do dzieci, to widok wcale niezłej harmonii, w jakiej mama żyje z Luciem. Uważam, że jest na swoje czternaście lat rozwinięty, trochę hałaśliwy i bezwzględny jak zwykle w tym wieku, a mimo to mama dobrze się czuje.

I na to pani Marcelina nic nie odpowiedziała. Bo jeśli sama przed sobą nie lubiła przyznawać się jak dalece ją męczy ruchliwość Lucia, trzaskanie drzwiami i przerywana ciągłość jej spokojnych myśli, jak czuwa nad tym by się nie nudził i czuł u niej dobrze, to tym bardziej nie mogła o tym mówić głośno przed Natą.

— Tak, — rzekła w końcu — staram się aby Lucio miał dobre wspomnienie gdy wrócą Tomaszowie. Ach! Nato, — dodała — czy pomyślałaś co powie Tomasz, gdy się dowie o tym rozbiciu waszego szczęścia.

— Z tym się liczyć nie mogę co on powie, lub co sobie razem powiedzą z głupiutką Polą, która w niego patrzy jak w tęczę, — rzekła Nata. — Tomasz, mimo że obraca się w nowym, naszym społeczeństwie, jest strasznie vieux jeu. Nie zrozumielibyśmy się teraz.

— Ja także nie rozumiem ciebie ani Zbigniewa, — zakończyła rozmowę pani Marcelina.

I, rozstawszy się córką, długo jeszcze rozmyślała, co stanęło między tym dwojgiem szaleńców, którzy nagle poczuli, że dalsze pożycie było już niemożliwe.

Mrok nocy i zapomnienie nieprędko ogarnął jej troski. Modlitwa jej tonęła, nie ulatując w górę.

*

Rozstanie z Natą, która nie dała się zatrzymać dłużej nad czterdzieści osiem godzin, było dla matki niezmiernie bolesne. Spieszyła nie wiadomo dokąd i po co? do adwokata, z którym się już porozumiała przez telefon. Do Warszawy, gdzie musiała zamieszkać w hotelu lub pensjonacie, nie chcąc nikogo z krewnych wtajemniczać w prywatne swe sprawy.

— Takie zupełne dobrowolne osamotnienie — powtarzała sobie pani Marcelina po jej odejściu.

Była pewna myśl, która jak ostry błysk noża do mózgu jej przenikała, ale nie śmiała jej głośno przed córką wyrazić.

Nata znalazła nową miłość!

Albo Zbigniew. To jednak odrzuciła. Zbigniew nie umiałby ze swym wygodnym usposobieniem iść na spotkanie jakiejś przygody. A w Karsku...

Zresztą nie byłoby w tym nic osobliwego. Pani Marcelina nie odosobniła się do tego stopnia od życia i od literatury, aby nie przypuszczać możliwości, o jakich wciąż teraz słyszała. Rozwody i miłosna atmosfera.

Co krok niemal potykała się o intymne przeżycia — swych znajomych, krewnych bliższych lub dalszych.

Raz, będąc w Banku w sprawie pożyczki na Zagrodę, dostała się do gabinetu dostojnika, który był długoletnim przyjacielem jej męża. Załatwiwszy sprawę, z uprzejmością dobrze wychowanej kobiety prosiła, aby serdecznie pozdrowił swą żonę. Naczelnik przymrużył oczy, jakby zdumiony i skłonił się w milczeniu. W kilka dni później dowiedziała się przypadkiem, że ten starszy pan od niedawna jest szczęśliwym mężem swej poprzedniej sekretarki, podczas gdy jego pierwsza żona mieszka na prowincji i wypłakuje oczy za niewiernym.

Tomasz opowiadał jej z dobrotliwym uśmiechem, że gdy po roku misji zagranicznej wrócił do Polski, zdarzało mu się na reprezentacyjnych przyjęciach spotykać kolegów z żonami, które przedtem nosiły inne nazwiska i były żonami innych kolegów.

— Jakto można! — szeptała wówczas Pola, tuląc się do Tomasza.

— Można, ale nie trzeba — odpowiadał — byle się to, dziecino, w rodzinie Zagrodzkich nie zdarzyło.

I głaskał jej małą, ciemną główkę i całował szafirowe, ufne jej oczy.

Pani Marcelina, wspominając tę rozmowę czuła, że ma serce rozdarte.

Jej Nata! takie wesołe, prostolinijne stworzenie, zakochane w dużym Zbigniewie, który miał głos tubalny, niedźwiedzie ruchy, ale złote zawsze serce.

A może to jego wina? może chrapał w nocy? albo w karty grał do zapamiętania? pił może? palił cygara?

Nata odeszła i nic nie powiedziała wyraźnego.

A jednak dzieci miały przy nim zostać.

Więc Nata poczuwa się do zniszczenia tego gniazda?

Nic innego, tylko miłość.

Pani Marcelina była tak rozbita i nieszczęśliwa, że nawet wesołe karty od Tomasza nie niosły jej pociechy.

Wzdychała do jego powrotu.

Odbyła swe czytanie z Luciem i na odczepnego, byle nie rozmawiać z nikim, pozwoliła mu kręcić radio.

Wieczorem przyjechała pani Anna, która całe dwa dni bawiła w Warszawie.

Zeszły się obie panie przy kolacji i Lucio z nimi.

Zapłakane oczy pani Zagrodzkiej były czymś tak nowym dla Anny, że nie śmiała z nią swobodnie rozmawiać. Pytała tylko Lucia, czy ma od rodziców wiadomości i gdzie się obracają. A potem opowiadała jak wiele materiału przywiozła sobie do roboty, aby nie ruszać się z domu.

Pani Marcelina uśmiechnęła się blado.

— To dobrze — odrzekła — bo po wyjeździe Naty jest mi dość pusto i smutno.

— Ach! była pani Nata... — zaczęła Anna i urwała.

— Babciu! czy mogę ci nastawić muzyczkę z Wiednia? — spytał Lucio wstając od stołu.

— Owszem — zgodziła się babka — masz jeszcze pół godziny czasu przed spaniem.

Anna patrzała i słuchała zdumiona.

Lucio uzyskał dostęp do radia!

Po jego odejściu, gdy z salonu dochodziły stuki, chrzęsty i gwizdy i szukanie stacyj pochłonęło Lucia, pani Zagrodzka rzekła:

— Nata przyjechała tu, aby mi oznajmić, że się z mężem rozchodzi.

— Więc to jednak prawda... — szepnęła Anna.

— Jakto? Pani wiedziała o tym?

— W takich wypadkach zawsze naprzód bywają pogłoski, ale im nie chciałam wierzyć.

— Czy pani pojmuje czym to jest dla mnie? To postanowienie Naty przejmuje mnie lękiem, jakby tu był początek katastrof. Ach! ta muzyka!

Z salonu, po łagodnym walcu odezwał się głośny dysonansowy foxtrot. Pani Marcelina odruchowo podniosła ręce do uszu. Lecz Anna już poskoczyła żywo i po kilku chwilach zacichło radio, a Lucio nachmurzony zjawił się we drzwiach.

— Nie wiedziałem, że babcię głowa boli, sama babcia pozwoliła — rzekł smutno. To ja już pójdę spać.

Pocałował ręce obu pań i wyszedł z pokoju. W sieni zagwizdał przerwanego foxtrota.

— Jakże nieodpowiednią towarzyszką jestem dla niego — żałośnie rzekła babka. Zdaje mi się, że nie umiem się bodaj uśmiechać.

Pani Anna stała odwrócona i patrzała w czarną noc za oknem. Jadalnia wychodziła oknami na dziedziniec i nie zawsze zapuszczano firanki. Pani Zagrodzka nerwowa, pytała niespokojnie.

— Co pani tam widzi?

Anna wdrygnęła się.

— Własną, ciemną przeszłość — odparła.

— Pani przeszłość?...

— Tę, o którą pani nigdy dotąd nie pytała.

— Kochana pani Anno, czy to wymówka?

— Nie. Ja chcę dzisiaj pani pomóc, może dać pociechę. Pani darzy mnie przyjaźnią, a ja... ja jestem także rozwiedziona.

(D. c. n.)

Wiek niebezpieczny

Rozmaicie go nazywają i poetycznie *pokwitaniem* i mniej poetycznie *cielęcym*, i wreszcie, najstosowniej: wiekiem *przejściowym*, wszystkie matki zgodzą się, sądzę, na nazwę *niebezpieczny*.

Wiek ten istotnie, czas budzenia się w dziecku mężczyzny — kobiety — jest pełen niespodzianek, pełen wybryków wręcz dziwacznych często niezrozumiałych dla otoczenia i niezrozumianych ani przez otoczenie, ani nawet przez samą, przeżywającą te sprawy młodzież.

Rodzice, a najbardziej matki, nie bez trwogi oczekują tej fazy u syna albo córki i, niestety, bardzo często przeoczają jej nadejście, uparcie twierdząc, że tak jest, jak one by chciały, żeby było, tj. że ich chłopak — czy ich dziewczynka — to „jeszcze zupełne dziecko".

Bezpieczniej jednak nie uprawiać tutaj strusiej polityki, tylko raczej przygotować zawczasu odpowiednią reakcję wychowawczą. Być gotowym za wcześnie nie zaszkodzi, ale nieznaczne nawet zapóźnienie zniweczy doszczętnie całą akcję.

Rozpoznanie najpierwszych brzasków pokwitania nie jest tak łatwe jak się zdaje nawet dla rodziców, nawet gdy dotąd mieli oni najbliższy kontakt z dzieckiem swoim. Zwykle koniec — mutację głosu u chłopca, ukazanie się miesiączkowania u dziewczynki — bierzemy za początek. Z góry jednak musimy sobie powiedzieć, że u dzisiejszej młodzieży odbywa się owo krytyczne przejście o wiele wcześniej, niż to pamiętamy u swoich rówieśników i u siebie samych. Różne są po temu powody; być może, że na przyśpieszenie dojrzewania wpływa dziś odmienna higiena żywienia dzieci i młodzieży. Dietetyka odkryła całe skarby witamin i cały szereg odżywek — matki z gwałtowną, nierzadko lekkomyślną gorliwością spieszą wykorzystać to dla zdrowia dziecka, stosując na oślep to lub owo — kogo stać na to — wszystko naraz, nie zdając sobie sprawy z niebezpieczeństw tak gwałtownego i niekompetentnego „pędzenia" latorośli ludzkich.

Nie traćmy z oczu znanych zresztą faktów, obserwowanych przez hodowców: tylko za pomocą specjalnego żywienia z jajka na robotnicę umieją pszczoły wychować matkę — pszczołę. Niestosownym co do ilości i jakości żywieniem można wychować z normalnych cieląt jałówki „wiecznie ryczące" — a wreszcie widzimy po wsiach z dala od miast i osiedli fabrycznych dzieci o pokwitaniu o kilka lat późniejszym, niż to bywa u ludzi zamożniejszych, obficie żywiących dzieci mięsem.

Obecnie jednak nawet unikając przesady w żywieniu i przekarmianiu dzieci i młodzieży, przygotowani być musimy do bardzo wczesnych objawów wstępnych pokwitania, tak u dziewcząt jak u chłopaków. Wobec coraz późniejszego obecnie rozpoczynania przez młodzież normalnego życia rodzinnego taka przedwczesność jest niepomyślna, ale na to nie poradzimy, możemy natomiast postarać się stosowną reakcją wychowawczą zapobiec najróżnorodniejszym zboczeniom i załamaniom się, jakie pojawić się mogą w czasie przejściowym u młodzieży.

W czasie tym najczęściej występują w formie ostrej skutki wszystkich błędów, niedociągnięć, przeoczeń i zaniedbań, popełnionych w ciągu dotychczasowej pracy nad dzieckiem, dlatego słusznie pedagogowie praktycy czas przejściowy dziecka zowią czasem składania egzaminu jego wychowawców.

Ale przyjrzyjmy się kolejno trudnościom i sposobom poradzenia sobie z nimi. Więc najpierw: *wczas rozpoznać*. Adler twierdzi, a dowodził tego przed kilkudziesięciu już laty filozof Freud, że normalne dziecko ma w sobie elementy płciowości od samego niemowlęctwa. Bądź jak bądź, przełom który zachodzi u wyrostków nie objawia się nagle, tylko, jak wszystko nieomal w naturze, staje się ewolucyjnie, na drodze stopniowego rozwoju.

Pierwsze brzaski tej podwójnej fizycznej i psychicznej przemiany są w objawach swoich, jak napomknęliśmy, łatwe do przeoczenia po pierwsze, bo są nikłe i nieokreślone, po drugie, bo dziecko nawet najszczersze i najbliżej żyjące z ojcem czy matką, tego właśnie odruchowo wstydzi się i to jak najstaranniej ukrywa przed otoczeniem. Specjalnie w dodatku ta drażliwość dotyczy właśnie najbliższych i najukochańszych osób, w pierwszym rzędzie rodziców. Dlatego w tym okresie tak często matka uskarża się, że syn (córka) naraz stał się skryty i w sobie zamknięty w stosunku do niej, zresztą przy jednoczesnej tendencji do zwierzeń — niekiedy bardzo intymnych — kolegom czy koleżankom. Objawem tym nie należy się rozgoryczać, jest on normalny, świadczy, że dziecko nie umie ustosunkować się wewnętrznie do nowych, powstających w nim tendencyj i nastawień, że czuje się tem zaskoczone i przerażone, a przede wszystkim skurcz wstydu jest tu zazwyczaj nie do opanowania. Czemu specjalnie w obec rodziców? Najpierw — bo zwykle rodzice ustosunkowują się zaprzecznie do nadchodzącej dojrzałości dziecka, potem bo o ich sąd, ich aprobatę lub potępienie najbardziej chodzi dziecku, a czuje ono podświadomie i ową niechęć z ich strony i niemożność ze swojej wyrzeczenia się tego, co nadchodzi. Może tu poza tym dojść jeszcze i ten motyw, że wyrostek, potępiając własną budzącą się zmysłowość, mimo woli zaczyna śledzić i obserwować własne najbliższe otoczenie, dostrzegając plamy na dotychczasowych jasnościach...

Sądzę, że zdając sobie z tego wszystkiego sprawę, bez trudu wysnujemy wnioski. Nie czyniąc żadnych wyrzutów dziecku, należy się raczej serdecznie i szczerze do niego zbliżyć, obalić wrażenie, że matka czy ojciec bezwzględnie potępiają te nowo obudzone w nim moce, a natomiast postarać się wyjaśnić i rozgraniczyć co w tym jest dobre, a co złe. Nauczyć, że teraz właśnie najwyższy czas wziąć siebie mocno w ręce i stać się nie sługą, tylko panem tych nowych, obudzonych w sobie samym elementów.

Gdyby, co łatwo zdarzyć się może, dało się wyczuć, że nadwrażliwość dziecka nie dozwoli dotknąć słowem tych spraw matce czy ojcu, przezornie jest ustąpić, postarać się raczej o to tylko, żeby jako powiernik i doradca zjawił się ktoś naprawdę godny zaufania, człowiek dobrej rady, nie zaś pierwszy lepszy szkodnik. Niech nie uraża serca matki, że ten przyjaciel narazie stanie się bliższy jej dziecku, niż ona; tak lepiej, niż gdyby u progu nowego okresu nastąpił rozbrat i poważnienie dwu pokoleń. To, co obecnie przeżywa dziecko, jest okresem przejściowym i gdy zachowamy się odpowiednio, na pewno cześć i miłość młodych powróci do nas ze zdwojoną tylko mocą.

Ale powróćmy jeszcze do tych pierwszych, nikłych u dzieci obu płci przejawów zbliżającego się pokwitania. Zwodzi nas często ich całkiem inne zabarwienie niż u dorosłych spotykane w tej dziedzinie. Dziewczynki — bo rzeczy te się dzieją około 10—11-go roku, a nawet wcześniej — zamiast się przystrajać i szukać towarzystwa, mają nagle napady nieśmiałości, samotnictwa, pozy na ascezę, gwałtowną pobożność itp. Chłopcy robią się rozpaczliwymi abnegatami i brudasami. A dopiero po latach paru zaczyna się faza zakochań się. Czasem przemaga, lub wydaje się panować wyłącznie egzaltacja psychiczna, czasem odwrotnie, gruba nawet zmysłowość. Pojawiają się tutaj także nierzadko objawy perwersyj, którymi nie należy przerażać się czy gorszyć. Te pierwsze „miłości" wcale nie są podobne do sentymentu dorosłych kawalerów czy panien, brak w nich często podstawowych cech tych uczuć: dziewczynki kochają się w kobietach, nauczycielkach, koleżankach, są zazdrosne o ich matki i ciotki, ale marzą o mężu dla ukochanej czy o żonie dla ukochanego. Chłopcy adorują podobnie kolegów lub profesorów i... są dla nich specjalnie szorstcy i niegrzeczni.

Bardzo ważną jest rzeczą tak to nowe życie podlotka czy wyrostka potraktować, żeby nie dopuścić do urwania się moralnego wpływu na wychowanka, w chwili kiedy wpływ ten jest najbardziej potrzebny, aby pokierować mądrze korytem tych wzbierających wiosennie wód.

Pierwszorzędne znaczenie mieć tu będzie nasze przystosowanie się do nowych potrzeb i nastawień młodzieńca.

Wcale nie polecam, zalecając *zrozumienie*, pobłażliwości dla wybryków i objawów zła istotnego. Teraz z jeszcze większą siłą zaakcentujemy, że *prawo* nie może cofnąć się i ustać, gdy namiętność piętrzy się i szumi. Prawo pozostaje niewzruszone. Wielkości i siły własnej szukajmy nie w deptaniu sztandaru, tylko w wytrwaniu przy nim pomimo wszystko. Jeżeli mówię o przystosowaniu się dorosłych do nowej formy życia wychowanka, rozumiem przez to nie zniesienie praw, tylko odmianę stosunku wzajemnego dorosłego otoczenia do dziecka, które może jeszcze nim jest, ale nim być już nie chce.

Zamiast wyrzekać na bunty wyrostków, którym gwałtem każemy być dzieciakami, zamiast oburzać się na istotnie śmieszną lub niecierpliwiącą zarozumiałość tego wieku, 1-o przyznajmy im prawo do pewnych swobód, żądając w zamian większego poczucia obowiązków, które zawsze się łączą z prawami, i głębszego opanowania się; 2-o dopomóżmy młodym, którzy przez to są zarozumiali, że jeszcze nie umieją zdać sobie sprawy z własnych swych możliwości i niemożliwości, do sprawiedliwej oceny samych siebie i innych ludzi. Nie wyobrażajmy sobie, że nie biorąc na serio tych półdzieci, wyśmiewając ich błędne sądy i upakarzając ich naiwną psyche, zapobieżemy



zarozumiałości. Przeciwnie, rozdrażnimy jeszcze bardziej ten zrozumiały zresztą w chwili zachwiania równowagi moralnej, brak autokrytycyzmu, a zerwiemy swój kontakt z młodym buntownikiem, który zamknie się w sobie, a nawet zdecydowanie wrogo się nastawi do swoich dotychczasowych wodzów.

Teraz już nie czas na narzucanie wyrostkowi arbitralnie naszych poglądów, jednak niezliczone razy przekonałam się, że traktując takiego podlotka „na wyrost" z zupełnym uznaniem jego prawa do samostanowienia, mówiąc z nim jak równy z równym i ze szczerą chęcią zrozumienia i odczucia, zawsze go można doprowadzić do uznania, że to my mamy rację, albo że raczej on, pomimo pozornych różnic, myśli akurat to samo, co my.

Czasem dużo potrzeba cierpliwości, dużo taktu w pracy nad o wiele teraz trudniejszym wychowankiem, jednak, o ile potrafiliśmy aż dotąd prowadzenie dziecka oprzeć nie na terrorze i przemocy fizycznej, tylko na wzajemnym (tak!) poszanowaniu praw, na ufności i autorytecie moralnym, i teraz po wielu może tarciach, wielu wybrykach, czas będzie pracował dla nas i wzajemny stosunek pogłębi się tylko i uszlachetni.

Co mamy powiedzieć, co dać wyczuć w danym momencie wychowankowi, nie da się żadną miarą ująć w sztywne ramy przepisu. Sprawy te traktować należy indywidualnie. Co dla jednego będzie doskonałym w obec drugiego dziecka, albo i tego samego, ale w innej chwili, wśród odmiennego nastroju będzie przeciwskazanym. To są rzeczy intuicji, rzeczy trudne bezsprzecznie, nie dobrze jednak było by cofnąć się przed tymi trudnościami i zostawić podrostka samego wśród tych burz i szamotań się czasu przejściowego. Nie można się łudzić, że dziecko samo da z tym sobie radę, że jego rzekoma niewinność uchroni je od grubych nawet błędów, gdyż życiowe obserwacje zbyt często dowodzą, że tak nie jest. Lepiej zapobiec, póki czas, niż biadać po niewczasie.

M. Benisławska

ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU pod hasłem „ZDOBYWAJMY NOWE PRENUMERATORKI“

W wyniku konkursu zamkniętego w d. 30 kwietnia b. r. (dla wpłat w d. 6 maja b. r.) premie otrzymują następujące osoby:

1. Serwis stołowy na 12 osób — p. Wieczorkowa Ludwika, Warszawa, Okopowa 61 m. 13 (162 punkty).

2. Fotel - łóżko — p. Iwanowa Anna, Ostróg n. Horyniem, ul. 3 Maja 46 (141 punktów).

3. Srebrna żardiniera — p. Cholewińska Irena, Kraków.

4. Conrad, Dzieła zbiorowe (24 tomy) — p. Lipińska Czesława, Warszawa.

5. W. Sieroszewski, Dzieła zbiorowe (25 tomów) — p. Starzykowa Helena, Cieszyn.

6. „Biblioteka Podróżników Polskich“ (8 tomów) — p. Kaniowa Janina, Kielce.

7. Album prac P. Michałowskiego — p. Pasińska Róża, Czacz.

8. Serwis do białej kawy — p. Naglarska Celina, Ostrowiec Świętokrzyski.

9. Wyżymaczka — p. Giedrojć Jadwiga, Wilno.

10. Jedwabny obrus z serwetkami — p. Wasilewska Eugenia, Kraków.

11. Serweta kolorowa — p. Zarembina Zofia, Kraków.

12—31. Kasety Instytutu „Izis“ — pp.: Dejasówna Elfryda, Giszowiec; Gądkowa Alina, Czechowice; Kopciowa H., Pińczów; Łozińska Felicja, Sochaczew; Bilczewska Helena, Kęty; Jackowska Maria, Łanowce; Kosteczkówna Wiktoria, Wołkowysk; Janiga Zofia, Starzyno; Borucka Wanda, Warszawa; Kędzierska Emilia, Łuck; Kraszewska Alicja, Warszawa; Woydyno Leokadia, Warszawa; Wierzbicka Maria, Białowieża; Właszczukowa Janina, Siedlce; Zembrzuska Zofia, Legionowo; Stasica Teodozja, Opatów; Sielicka Izabella, Karsznice; Szantyrówna Bronisława, Dzisna; Jurkiewiczowa Janina, Baniowa; Fitzkova Stefania, Skórcz.

32. Imbryk elektryczny — p. Zieleniewska Anna, Warszawa.

33. Garnczek elektryczny — p. Andersen Matylda, Warszawa.

34—36. Deserowe komplety sztućców — pp.: Śmigielska Janina, Katowice; Waciórska J., Warszawa; Zabiełło Zofia, Poznań.

37—42. 6 łyżeczek do herbaty — pp.: Solska Zofia, Kalisz; Trawczyńska Janina, Lublin; Żukowska Zenobia, Katowice; Sołdaczuk Maria, Wilno; Geller Marta, Warszawa; Kłys Janina, Radom.

43. Taca majolikowa — p. Jodkiewicz Anna, Poznań.

44. Maszynka do kawy — p. Jezierska Wanda, Kraków.

45. Imbryk aluminiowy — p. Lambert Eugenia, Katowice.

46—50. Komplety po 6 łyżeczek do kawy — pp.: Lachert Józefa, Lublin; Paterowa Anna, Bydgoszcz; Paszkowska Miłosława, Warszawa; Lorenc Zofia, Łódź; Studzińska Jadwiga, Łódź.

51—55. Lampki na stoliki nocne — pp.: Białobrzeska Zofia, Tarnów; Krasucka Eugenia, Krzemieniec; Tyncowa Janina, Tarnowskie Góry; Zychowa Janina, Warszawa; Nowosadowa Jadwiga, Lwów.

56. Łopatka do kanapek — Łazurska Genowefa, Dłutów k. Pabianic.

57—60. Maszynki do mięsa — pp.: Pantelewicz Helena, Grodno; Schnotale Janina, Żory; Wolicka-Wolszlegier, Warszawa; Niewolska Eugenia, Warszawa.

61—100. Powieści najpoczytniejszych autorów — pp.: Lipkowa Lucyna, Warszawa; Niemczyk Ludmiła, Rabka; Denkowska Maria, Dąbrowa Górn.; Pichowa Julia, Przemyślany; Wójcikowa Leonarda, Darewo; Tyc J., Warszawa; Kamińska Ludw., Dzierzbin; Jamnicka Anna, Łódź; Kolbuszowa Stan., Łódź; Wasiutyńska Maria, Lublin; Kobylańska Helena, Katowice; Horyńska Wanda, Wilno; Przybyłowska Zofia, Lwów; Windyga Leokadia, Poznań; Zembrzuska Halina, Lwów; Wieczorkiewicz Anna, Łódź; Gruszka Zofia, Łódź; Przedpełska Genowefa, Łódź; Kowalczyk Wanda, Lublin; Winnicka Stanisława, Pińsk; Kasperowicz Kamila, Lwów; Grzeszczykówna Janina, Wilno; Hryniewiecka Zofia, Sosnowiec; Sobieraj Eug., Kielce; Krzywińska Ludwika, Wilno; Pasternak Wanda, Łódź; Górzyńska Zenobia, Bydgoszcz; Włodarczyk Jadwiga, Poznań; Wolska Anna, Włocławek; Litwinowicz Helena, Wilno; Malicka Maria, Lublin; Stefaniuk Sabina, Lwów; Kowalczyk Helena, Radom; Radzikowska Jadwiga, Bydgoszcz; Prawdzic Zofia, Poznań; Rojewska Wanda, Warszawa; Sroczyńska Kamila, Warszawa; Wiercińska Wanda, Warszawa; Traut Irena, Warszawa, Wierzbowska Anna, Katowice.

101—300. Wydawnictwa „Bluszczu“ z cyklu „Życie Praktyczne“ — pp.: Mikulska Halina, Warszawa; Koperowa Helena, Pleszew; Lupianka Stanisława, Lipki; Zalewska Wiesława, Gdynia; Dramińska Irena, Błonie; Myślicka Zofia, Howezna; Szemplińska Maria, Bielsk k. Płocka; Antoniuk Zofia, Warszawa; Rodziewiczówna Julia, Wilno; Zajączkowska Waleria, Czortków; Żywczokowa Małgorzata, Lubliniec; Szmitrowska Halina, Koluszki; Kreczmar Anna, Łódź; Liedtke Eug., Poznań; Lukas Irma, Gdynia; Tauber Anna, Grudziądz; Cieszewska Wiktoria, Bydgoszcz; Tarchalska Wanda, Białystok; Targońska Zofia, Wilno; Zakolska Zenobia, Pińsk; Patron Z., Kraków; Pasturkiewicz Anna, Kraków; Paszkiewicz Eugenia, Kraków; Matejczak Wanda, Lwów; Markiewicz Kazimiera, Wilno; Matczak Helena, Lwów; Markuze Emma, Poznań; Petsch Ludwika, Bydgoszcz; Pfeiffer Irena, Gdynia; Karwowska Maria, Lublin; Gliszczyńska Janina, Łódź; Gorczyńska Helena, Łódź; Kawałkiewicz Wiktoria, Warszawa; Domaniewska Zofia, Warszawa; Kowalska Zenobia, Warszawa; Wardzińska Wanda, Warszawa; Różycka Janina, Lublin; Rozowska Irena, Pińsk; Otto Bronisława, Poznań; Nadratowska Wanda, Łódź; Musielak Stanisława, Radom; Murawska Janina, Kalisz; Sosnowska Lucyna, Warszawa; Wiśniewska Jadwiga, Warszawa; Kozak Jadwiga, Łódź; Kowalska Zofia, Wilno; Kowalenko Anna, Lwów; Deinert Emma, Gdynia; Ajdukiewicz Helena, Bydgoszcz; Chłapowicka Wanda, Kraków; Ficke Irena, Warszawa; Hajdukiewicz Irena, Łódź; Moritz Zenobia, Łódź; Molenda Helena, Łódź; Pigułowska Irena, Katowice; Sirota Janina, Kraków; Syciańko Janina, Lwów; Kalbarczyk Genowefa, Lublin; Kaczyńska Zenobia, Bydgoszcz; Dąbek Zofia, Kraków; Kamińska Wanda, Warszawa; Kiewnarska Marta, Dzięgielew; Chrostowska Maria, Wilno; Dębińska Maria, Łódź; Gawrońska Irena, Katowice; Bielska Irena, Łódź; Cybulska Zofia, Bydgoszcz; Habich Maria, Poznań; Mintz Irma, Katowice; Trębicka Stanisława, Warszawa; Sawicka Jadwiga, Warszawa; Olędzka Wanda, Bydgoszcz; Łukaska Eug., Kraków; Madeyska Irena, Warszawa; Rychter Janina, Warszawa; Pietrzak Wanda, Warszawa; Rząca Henryka, Łódź; Manitius Janina, Lwów; Ścigalska Zofia, Kalisz; Świda Anna, Kraków; Migulska Zofia, Kielce; Rychwałd Zenobia, Warszawa; Szylling Maria, Warszawa; Wilga Wanda, Kraków; Sławska Stanisława, Dąbiec; Golska Wiktoria, Grudziądz; Kalińska Jadwiga, Bydgoszcz; Rucińska Helena, Katowice; Winnicka Zofia, Lublin; Kiernor Emilia, Kraków; Gużek Janina, Siedlce; Wiland Marta, Łódź; Łubieńska Weronika, Poznań; Wolska Anna, Wądołków; Kiwańska Jadwiga, Bydgoszcz; Pasturska Janina Kraków; Drabik Józefa, Łódź; Kuśmierska Zofia, Lwów; Wasińska Zofia, Wilno; Kucyk Janina, Warszawa; Otto Irena, Poznań; Malik Stefania, Kielce; Modro Adela, Kalisz; Wądołkowska Krystyna, Łódź; Kobusz Franciszka, Kraków; Galas Józefa, Siedlce; Błaszczak Stanisława, Warszawa; Koboska Jadwiga, Warszawa; Adamska Karolina, Warszawa; Kmita Zofia, Wilno; Mianowska Stefania, Łódź; Hoser Irena, Katowice; Hübner Helena, Katowice; Lewandowska Adela, Łódź; Radłowska Anna, Lwów; Orłowska Sabina, Lublin; Kowalska Maria, Radom; Krasucka Iza, Lublin; Radomyska Alina, Bydgoszcz; Kołodziejczyk Jadwiga, Bliżyn; Wardęska Anna, Siedlce; Raczyńska Aniela, Lublin; Staniszewska Zofia, Łódź; Kownacka Anna, Bydgoszcz; Mazurkiewicz Ludwika, Płock; Denis Lucyna, Łódź; Bąk Sabina, Warszawa; Kamińska Iza, Warszawa; Radłowska Wanda, Brudzyń; Kijewska Helena, Kraków; Grabowska Zofia, Wilno; Stasiak Paulina, Łódź; Szymankiewicz Irena, Bydgoszcz; Włodarczyk Zofia, Lwów; Mikucka Jolanta, Ujazd; Kreczmar Wanda, Staniszów; Pawłowska Zofia, Warszawa; Masztalewicz Maria, Warszawa; Kownacka Józefa, Warszawa; Godlewska Irena, Wilno; Frąckiewicz Zofia, Lublin; Chmielewska Anna, Białystok; Ciechomska Zofia, Łódź; Pożerska Jadwiga, Warszawa; Jarecka Julia, Wilno; Szewczyk Irena, Łódź; Hardy Irena, Poznań; Wajandówna Anzelma, Szopienice; Wójtowiczowa Stefania, Kalisz; Nostadt Bronisława, Mikuliczyn; Kraszewska Alicja, W-wa; Kubińska Klara, Radomin; Bogucka Stanisława, Zielonka; Czajkowska Franciszka, Jasionówka; Karolewska Zofia, Łódź; Mogulska Zofia, Warszawa; Piserowa Józefa, Ozorków; Stępniewicz Maria, Inowłódz; Wiśniewska Lucyna, Biała Podl.; Nawrocka Ada, Augustów; Łaszkiewiczowa Maria, Kraków; Korakowa Józefa, Osiek; Ziembicka Stefania, Zdzięcioł; Kopciówna Wanda, Dąbrowa Górn.; Aleksandrowiczowa Teresa, Rybnica Grodzieńska; Szylinowa Walentyna, Kostopol; Drabczyńska Zofia, Baboszewo; Welnikowa Irena, Wkra, Witkowska Antonina, W-wa; Kubiakowa Maria, Nowe Miasto; Stąporowa Helena, Rzeszów; Wilczyńska Dzidzia, Radom; Gacow Maria, Warszawa; Tyczynowa L., Kobryń; Wiśniewska Anna, Topólka; Koprowska Janina, Lubliniec; Kitzermanówna Agnieszka, Jabłonowo Pom.; Grabowska Irena, Warszawa; Frąk Irena, Lublin; Najmrocka Janina, Kalisz; Baranowa Melania, Górna Grupa w Dolnej Grupie; Moszyńska Julia, Milejów; Kumorowa Maria, Gromnik; Olszewska Katarzyna, Wiżna, Marcinowicz Stefania, Białystok; Kapuścińska Zofia, Rembertów; Płaszowska Waleria, Bieżanów; Błaszczykowa Maria, Wolbórz; Czachorowa Klara, Dęblin; Janicka Antonina, Przemyśl; Szrejterówna Zofia, Józefów k. Biłgoraja.

Ze względu na brak miejsca wykaz osób nagrodzonych spośród nowopozyskanych prenumeratorek ogłosimy w następnym numerze.

Panie zamieszkałe w Warszawie, raczą zgłaszać się po odbiór nagród do naszego sekretariatu — ul. Solec 87 — w godzinach biurowych. Paniom zamieszkałym poza Warszawą nagrody wyślemy pocztą; odbiór ich prosimy nam potwierdzić.

W zwierciadle mody

DESZCZOWE DNIE

Tak to już bywa w naszym klimacie, że jak się z wiosną lub latem rozdeszczy, to pada i pada... bez żadnej wyrozumiałości.

Nasyci się ziemia, nasiąkną rośliny, pochylą się ociężale kiście kwiatów lub łany zbóż, no i rozkleją się nasze nerwy na strzępy!

Bo jakżeż? Kostiumy letnie (lub wiosenne) nowe albo starannie odświeżone wiszą na ramiączkach w szafie. Letnie sukienki wesołe, żywe, barwne i (takie twarzowe!) niecierpliwie oczekują słońca. Więdną z nudy kwiatuszki na kapeluszach, a sandałki białe i barwne uważają, że w ogóle niepotrzebnie tak trudziły się nad ich wykonaniem ręce rzemieślników.

A tymczasem pada...

I właśnie dlatego, że doskonale zdajemy sobie sprawę, że „pada" u nas nieraz długotrwale, męcząco i nienasycenie, musimy się do tej ewentualności przystosować.

Trudno bowiem chodzić w ulewę w porządnym kostiumie lub płaszczu, w kapeluszu z kwiatami i w sandałkach.

Nasz rynek handlowy jest obecnie dostatecznie nastawiony na zapotrzebowania klientek. Na zapotrzebowania, które trzeba przyznać, wzrastają bardzo rozsądnie.

Na pierwszy plan wysuwają się płaszcze od deszczu.

Seria zaczyna się od tanich kilkunastu-złotowych z płótna. Te chronią od deszczu ale na ulewie przemiękają.

Dalej idą droższe, impregnowane w kolorze ochronnym lub zupełnie jasnokremowe. Krój ich jest typowy: reglan z kołnierzykiem i kieszeniami szczelnie zapięty, z rozporkiem z tyłu. Z paskiem, którego się... nie nosi obecnie, bo to nie jest modne!

W tej kategorii „ochronnej" znajdują się gatunki droższe, aż do prawdziwych angielskich „burrberry", na podszewce w kratę. Są impregnowane, nie gumowane (gumę zawsze trochę czuć) i absolutnie nieprzemakalne, podczas największej nawet ulewy.

Te znakomite „burrberry" nie są jednak dla wszystkich dostępne.

Przemysł poszedł więc jeszcze innymi drogami. Wyrobiono mnóstwo płaszczy od deszczu jedwabnych, w drobną krateczkę (granatowo-białą, brązowo-białą itd.), w brązowe kropeczki na beżowym tle, w dużą kratę bardzo barwną na tle brązowym lub granatowym. Wreszcie płaszcze w miłych „ciepłych" kolorach (np. poziomkowe!) też jedwabne i tak samo impregnowane, bez podkładu z gumy, jak wszystkie inne wyżej przytoczone.

Ale na tym nie koniec. Są jeszcze na rynku płaszcze cieniutkie, przezroczyste, jak pergamin (a może jak celofan?) lekkie, nadymające się powietrzem, jak balony. Woda spływa po nich strumieniami, jak po kaczce. A sukni, czy kostiumowi i... pani nic deszcz zrobić nie może.

Sprawozdanie o deszczowej modzie nie byłoby pełne, gdyby nie wspomnienie o zielonych, żółtych, czerwonych, szafirowych itp. płaszczach z cienkiego, przejrzystego jedwabiu, który lśni, jak cerata, jest lekki, przezroczysty i nie przepuszcza deszczu przez swą impregnowaną powłokę.

Z tego samego materiału wyrabiane są peleryny długie i z kapturami, narzucanymi na głowę. Bardzo są modne!

Modne są również kapturki przejrzyste lub chustki na głowę z takiegoż jedwabiu, który często nazywa się „japońskim". Te kapturki zarzuca się na kapelusz, a chusteczki nosi się po prostu bez kapeluszy! Jak deszcz, to deszcz!

Wszystkie te inowacje „na głowę" zostały pomyślane jako przeciwstawienie parasola i uzupełnienie płaszcza i peleryny. Bo parasol, to przecież wiadomo...

Zwyczajnie! Chroni z góry, nie osłania z boku i w ogóle... się gubi! Przecież w deszczową porę jest to (w rubryce przedmiotów, pozostawionych np. w tramwajach) przedmiot wymieniony największą ilość razy.

Jednakże pomimo kapturów i płaszczy, parasol jest potrzebny. Może to być ciemny jedwabny, trochę paskowany lub ze szlakiem czy w kratę. Może być maleńki składany przez pół, chowany do pochewki i noszony na ręku jak paczka. Może być z kolorowego jedwabiu w krateczkę na długiej bambusowej rączce. Lub czarny (angielski, trochę taki z M.S.Z.!) też z jasną bambusową rączką.

I jeszcze jaki? A no, kolorowy, jaskrawy, gładki lub w kropeczki z przezroczystego jedwabiu japońskiego. Może być dobrany do takiego samego płaszcza.

Jest się nad czym zastanowić, kupując parasol z konieczności i dobierając sobie albo krótki, do noszenia „przy sobie" albo długi do podpierania, co jest obecnie najmodniejsze.

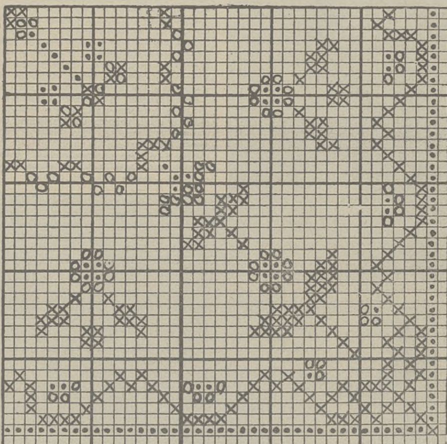
Pani uzbrojona w te antydeszczowe aparaty, może się zatroszczyć jedynie o swoje stopy. Bo jednak nawet latem, przemoczenie nóg nie jest wskazane ani potrzebne!

Kto więc nie lubi deszczówek, czy nie uznaje ich, czy też ich nie ma, musi pamiętać o całych, doskonale podzelowanych butach, na wysokim obcasie).

Bardzo praktyczne są pantofle na podeszwie z gumy (tzw. słoninie) z grubych boksowych skór. Niemniej praktyczne są pantofle na podeszwie z grubego korka, odszyte z kolorową wypustką.

Pani, dobrze uchroniona zewnętrznie od deszczu, może nie tylko iść do pracy i po sprawunki ale i na spacer. Pozostaje jej tylko uchronienie... własnych rozstrzęsionych nerwów!

Marieta



Narożnik serwetki pod chleb. Krzyżyki kolor czerwony, punkty — granatowy, kółka — niebieski.

Fifi gra w tenisa

Fifi postanowiła zacząć grać w tenisa przez zazdrość. Nie dlatego, że to piękny sport, nie dlatego, że zdrowy, nie dlatego, że się można do niego ładnie ubrać, ale właśnie przez zwykłą zazdrość. A było to tak: siedzimy w cukierni, zajadamy lody, ale Fifi ma kwaśną minę, mimo że rano kupiła sobie nowy kapelusz z piórami na pół metra i że utargowała na nim 5 złotych.

— Co ci jest Fifi? — pytam — Wyglądasz przecież w tym kapeluszu „na bóstwo".

— Iii... co mi po tym. Nawet nie ma mnie kto oglądać.

— Jakto? Cała Warszawa cię podziwia. Spójrz tylko na tego pana pod palmą. Od kwadransa nie spuszcza z ciebie wzroku. Oczarowałaś go zupełnie.

Fifi wzruszyła tylko ramionami i najniespodziewaniej w świecie oznajmiła:

— Takich panów to znam na setki. Ja chcę poznać króla.

— Króla!?!? Fifi, jakiego znów króla??

— No chodźby króla szwedzkiego Gustawa. Taka Jędrzejowska to gra sobie z nim w tenisa na Riwierze jakby nigdy nic. Kto wie, czy nie chodzą razem na spacery, a na kolację to już na pewno nieraz ją zaprasza, więc dlaczego ja nie mogłabym tak samo?

Logika Fifi tak mnie zaskoczyła, że zastygłam przez chwilę z łyżeczką pełną ananasowych lodów. Fifi zaś ciągnęła dalej:

— W ogóle nie ma to jak być tenisistką. Zima na Riwierze. U nas tu śnieg, błoto, deszcze, wiatry a ja sobie jeżdżę z Monte Carlo do Cannes, z Cannes do Beaulieu, z Beaulieu do Mentony, z Mentony do Nicei itd. Wygrzewam się w słońcu, odpoczywam w cieniu palm, gram z „Mister G" jak z równym, poznaję amerykańskich milionerów, kupuję sobie za bezcen najświeższe modele kapeluszy, o których w Warszawie nikt nie ma jeszcze pojęcia, wygrywam wspaniałe kryształy i nesesery z świńskiej skóry, jadę do Wimbledonu, patrzy na mnie sama królowa angielska, potem zapraszają mnie do Ameryki, gram w Forest Hill, proponują mi 100.000 dolarów za przejście na zawodowstwo, ja oczywiście odmawiam, zwiedzam w drodze na turniej w Los Angeles Hollywood, poznaję Clarca Gable, Gary Coopera i Roberta Taylora, błagają, żebym została gwiazdą, ale ja naturalnie...

W tym miejscu przerwałam Fifi jednym krótkim pytaniem, które ostudziło trochę jej zapał, zresztą tylko na chwilę.

— Fifi, czyś ty miała kiedy rakietę w ręku?

Spojrzała na mnie z politowaniem, zupełnie jakbym to ja mówiła głupstwa a nie ona.

— Nie miałam jeszcze, ale będę miała. W najbliższych dniach zaczynam grać w tenisa. Jestem pewna, że mam do tego sportu zdolności. Pamiętasz przecież, że dwa lata temu zajęłam 5-te miejsce w turnieju ping-pongowym urządzonym w Krynicy w pensjonacie „Dziewoja". A ping-pong i tenis to prawie to samo.

— No, niezupełnie to samo. Poza tym 5-te miejsce w turnieju ping-pongowym o mistrzostwo pensjonatu, to też niezbyt wielki sukces. Ile osób w ogóle tam grało?

— Niech ci się nie zdaje! Grało 10 osób. Jeśli nawet nie policzę tego sędziego staruszka, który ledwie się na nogach trzymał, i 7-mioletniej Marysi córki doktorowej, to i tak byłam trzecia od końca. Zresztą ping-pong, to właściwie nie sport. Rozumiesz, że nie mogłam tego turnieju traktować poważnie. Gdybym staranniej trenowała, to miałabym doskonały wynik. Zobaczysz jak się wezmę poważnie do tenisa, to kto wie, czy już w tym roku nie wejdę na polską listę klasyfikacyjną, i na przyszły rok wyślą mnie na Riwerę. Bo powiedz sama, dlaczego właściwie mieliby mnie nie wysłać?

— Po prostu dlatego, że nie jesteś Jędrzejowską.

— Nie jestem, ale będę. Przyjdź w czwartek o 5-ej do Klubu Tenisowego, gdzie zamówiłam sobie godzinę z trenerem, to zobaczysz, że wcale nie żartuję.

Fifi na korcie to zbyt silna atrakcja, abym mogła się oprzeć pokusie, to też mimo rozlicznych zajęć stawiłam się w czwartek już przed 5-tą. Fifi wyciągnięta na leżaku czekała na swoją kolej, przy czym wyglądała co najmniej jak mistrzyni świata Helen Wills-Moody. Szorty w najnowszym fasonie do złudzenia przypominające spódniczkę, na wierzch kurtka w pasy kolorów klubowych, białe wełniane skarpetki, pantofle ze specjalnymi „wentylatorami", i olbrzymi daszek chroniący oczy od słońca, które tego dnia było zresztą bardzo anemiczne. Obok stały trzy rakiety i to mi zaimponowało najbardziej. Rzuciłam się skwapliwie, aby je obejrzeć, ale doznałam rozczarowania. Rakiety stanowczo nie były na poziomie stroju.

— Po co ci Fifi trzy rakiety, kiedy żadna z nich nic nie jest warta. Ta ma nr 14,

Nie wszystkie tu umieszczone drobiazgi trzeba koniecznie posiadać, jeśli się

więc jest zbyt ciężka i ma za grubą rączkę, ta znów 12-tka byłaby dobra, jeśli chodzi o wagę, gdybyś miała 10 czy 11 lat, trzecia nr 13-ty jest w sam raz dla ciebie, ale przecież ten naciąg pamięta zapewne Batorego pod Pskowem. To nie rakieta, tylko tak zwana „trzepaczka". I co za kształt! Istne wykopalisko biskupińskie. Nikt już teraz takimi rakietami nie grywa. Skąd ty ją wytrzasnęłaś?

— Tylko nie krytykuj. Dla ciebie to nigdy nie ma nic świętego. Tę rakietę przywiózł z Anglii mój ojciec mojej mamie. Dziwię się, że nie znasz tej marki, była najlepsza na całym świecie. Tę 14-tkę dał mi Adaś, bo kupił sobie w tym roku nową, a ta leciutka 12-stka jest pożyczona od mojej siostrzenicy Krysi.

— No dobrze, a którą właściwie grasz i po co ci aż trzy?

— Ja mam swój system. Zaczynam najcięższą, gdy mi się ręka zmęczy przechodzę na tę po mamie, a kończę rakietą Krysi. Czy nie uważasz, że sprytnie i że tak powinno właśnie być?

— Uważam, że w ten sposób nigdy się w tenisa grać nie nauczysz, a już o laurach Jędrzejowskiej nie ma nawet mowy. Musisz mieć jedną rakietę, ale przyzwoitą i odpowiednio dobraną do ręki. Czy trener nie mówił ci tego?

— Ah, trener. Jemu się ciągle wszystko nie podoba. Każe mi koniecznie trzymać rakietę jedną ręką, kiedy dwoma jest znacznie łatwiej. Krzyczy, że nabiegam na piłkę, a przecież jak stoję dalej, to jej w ogóle nie mogę dosięgnąć i wtedy się irytuje, że znów za mało biegam. To zresztą żadna „siła", zwykły podawacz piłek. Gdybym tak mogła potrenować z Tildenem lub Cochetem, to bym dopiero robiła postępy.

Żadna „siła" skończyła właśnie męczyć się z jakimś grubym panem i nadeszła kolej Fifi. Usiadłam na ławce obok kortu, aby zobaczyć, jak to będzie wyglądało z bliska. Fifi wbiegła na plac tanecznym krokiem z taką pewnością siebie, jakby się na nim urodziła, okiem znawcy spojrzała na swe trzy rakiety, przeciągnęła palcem po strunach by zbadać dźwięk, wdzięcznym gestem nasunęła daszek jeszcze bardziej na oczy i zastygła w pozycji pełnej oczekiwania. Do pierwszej piłki nawet się nie ruszyła, od drugiej opędziła się jak od natrętnej muchy, trzecią trafiła ramą i posłała poza siebie, czwarta przeleciała jej pod rakietą, piąta nad, a szóstą odbiła wprawdzie, ale dłonią lewej ręki. Mimo to spojrzała na mnie bardzo zadowolonym wzrokiem, za to trener westchnął ciężko a chłopiec od zbierania piłek cicho zajęczał. Poczułam dla obu duże współczucie i postanowiłam jakoś im pomóc.

— Fifi, trzeba trzymać rakietę na końcu rączki. Do piłek ustawiaj się bokiem i staraj się uderzać je środkiem rakiety a nie ramą. Ręki nie możesz mieć skurczonej tylko wyciągniętą. Musisz bić całym ramieniem. Poza tym nie stój w miejscu jak kołek, tylko ruszaj się trochę. Szybki start do piłki, to wielka zaleta w tenisie.

Przemowa moja miała ten skutek, że Fifi poczęła biegać po placu i podskakiwać bez ładu i składu. Przy tym z dużą gracją wykonywała szereg skomplikowanych ruchów rakietą, a więc robiła młynka nad głową, wachlowała się nią, przerzucała z ręki do ręki. Na piłki nie zwracała uwagi tak była zajęta tymi ewolucjami. Ponieważ w swoim czasie chodziła gorliwie na plastykę i brała udział w jakimś popisie tanecznym, więc wszystko to razem wyglądało nawet zupełnie ładnie, ale oczywiście nie był to tenis. Skarcona przeze mnie i przez trenera znów zastygła w bezruchu, a ujrzawszy na tarasie klubowym pewnego blondyna, który jej asystował ostatnimi czasy, już w ogóle na kort nie patrzyła. Machnęła jeszcze parę razy rakietą i oznajmiła oglądając uważnie rękę:

— Już mi się bąbel zrobił na palcu. Widocznie zbyt dużo grywam ostatnimi czasy. W każdym razie na dziś mam zupełnie dosyć.

Przywitawszy się ze znajomym blondynem, opadła ciężko na leżak i zmęczonym ruchem otarła problematyczny pot z czoła.

— Alem się dziś nagrała — westchnęła. — Swoją drogą tenis to ciężka praca. Czuję się jednak po każdym meczu wyśmienicie. Wie pan, że backhand wychodził mi dziś znakomicie. A te dwa drajwy z forhandu, widziałaś przecie — zwróciła się do mnie — mam wrażenie, że Jędrzejowskiej nie zawsze takie wychodzą.

Jestem z natury łagodna, ale fanfaronada Fifi wyprowadziła mnie z równowagi.

— Tak Fifi, twoja dzisiejsza gra to był widok niezapomniany. Ani Jędrzejowska, ani Wills, ani Baworowski, ani Perry, ani mistrz świata Budge nie pokazali nigdy nic podobnego. Jeśli tak dalej pójdzie, to nie tylko, że pojedziesz na Riwierę i poznasz króla szwedzkiego, ale z pewnością zaproszą cię do Wimbledonu, potem do Ameryki no i oczywiście na mistrzostwa Honolulu. Tylko musisz sobie kupić lepszą rakietę i przestać trochę myśleć o swoim wyglądzie w czasie gry. Tymczasem cię żegnam, bo idę pisać o tobie artykuł. Muszę przecież oznajmić całemu światu ukazanie się nowej gwiazdy na tenisowym horyzoncie.





chce mile spędzić urlop, w każdym razie jednak są one bardzo pożądane.

Fifi poczerwieniała jak burak:

— Nie śmiej nawet pisać o mnie — powiedziała tragicznym głosem. — Mało ci było pastwienia się nad Lalą w czasie „Fisu". Do tej pory biedaczka ma chore nerwy w twego powodu. Teraz znów mnie chcesz wpędzić do grobu. Jesteś żmija nie przyjaciółka.

Ale ja nie zwracałam na to uwagi, bo czy to moja wina, że mam przyjaciółki, które są istnymi kopalniami tematów? A zresztą z czegoś przecież żyć trzeba.

Janina Ratyńska

Chcę być dobrą gospodynią

Automatyczne środki kontroli

Punktem centralnym wyjścia dla całokształtu zagadnienia administracji domu jest budżet. Widzi się to jasno przy rozważaniu poszczególnych pochodnych zagadnień, stanowiących treść zadań i obowiązków pani domu.

A więc najpierw trzeba było jasno sprecyzować sobie, *jakie* posiadamy dochody i na *co* musimy je przeznaczyć przy projektowanym wydatkowaniu.

Potem z kolei rozważyliśmy znaczenie samej transakcji *kupna* dla stanu naszego posiadania i pożytku naszego gospodarstwa.

Obecnie będziemy musieli rozpatrzyć nowe zagadnienie — właściwej *kontroli posiadanych zasobów*. Kontrola w gospodarstwie jest niezbędna. Prototypem kontroli jest prowadzenie rachunków w najprostszej bodaj formie dziennych zestawień. Ale na kontrolę plastyczną, któraby dawała jasny, szybki i prawdziwy obraz rzeczywistości, składa się wiele elementów. I dlatego każda pani domu powinna dążyć do zaprowadzenia w swym gospodarstwie domowym *automatycznej kontroli*. Tym więcej, że automatyczne środki kontroli są najdokładniejsze, najnieomylniejsze, najłatwiejsze do sprawdzenia i.. najmniej dotkliwe dla otoczenia, które niekiedy kontrolą mogłoby się poczuć osobiście dotknięte!

Chcąc dobrze kontrolować, trzeba przede wszystkim *pisać* — czyli mieć zaprowadzony *inwentarz* w każdej dziedzinie gospodarstwa. Nigdy nie należy opierać się na własnej pamięci, gdyż prócz tego, że czasem zawodzi, pamięć nie stanowi argumentu ani rzeczowego dowodu.

Poza tym trzeba: *mierzyć, ważyć i liczyć*.

Kontroli podlegać musi i powinien tak samo stan zapasów naszej bielizny, garderoby, jak i prowiantów, naczyń kuchennych, zastawy stołowej itp.

Każda szafa, kredens, komoda, bieliźniarka, wreszcie kufer, waliza, skrzynia na przechowywanie odzieży zimowej w porze letniej i letniej w porze zimowej — powinny być zaopatrzone w *inwentarzowe spisy* Po prostu na karcie, umieszczonej na którejś z bocznych ścian sprzętu, należy wyszczególnić jego zawartość w następujący sposób:

ODZIEŻ — INWENTARZ 1939 r.

Męża:

1 garnitur wizytowy
1 garnitur letni szary
1 spodnie zmienne
1 palto zimowe
1 palto letnie

Syna:

1 garnitur granatowy
1 mundur wojskowy
1 płaszcz wojskowy
1 palto półsezonowe cywilne itd.

Matki:

1 płaszcz wiosenny
1 suknia czarna wizytowa
2 suknie letnie
1 spódniczka wełniana
2 bluzki
1 kurta futrzana itd.

W bieliźniarce spis będzie nieco inny. Bo nie tak często go zmieniamy, jak w zwykłej szafie z garderobą, w której przynajmniej dwa razy do roku zmienia się skład garderoby, gdy jej część idzie na zimowe lub letnie przechowanie. I tu trzeba pamiętać, żeby poza spisem rzeczy, wycofanych z szafy a ułożonych w danym kufrze czy walizie, taki sam spis drugi był wciągnięty do *zeszytu kontroli* pani domu. A to z tej racji, że jeśli nam nagle będzie potrzeba jakiegoś drobiazgu, to nie będziemy zmuszeni otwierać wszystkich kufrów w poszukiwaniu właściwego. A otwieranie kufrów zabezpieczonych na lato jest nie tylko kłopotliwe, ale i dla samej garderoby w nich będącej bardzo szkodliwe. Bo nigdy nie wiadomo, czy jaki zabłąkany mól nie zakradnie się w sprzyjającej chwili do wnętrza. A wtedy mógł narobić sporo szkody.

O zeszycie kontroli pomówimy przy rozważaniu biura pani domu, a obecnie zapoznamy się z inwentarzem bieliźniarki, w którym uwzględnione być powinny zmiany w stanie posiadania, wynikające z niszczenia się niektórych sztuk i przybywania zastępczych, nowych na ich miejsce.

BIELIZMA   Inwentarz 1939 r.

Stołowa	Obrusy		Serwety		Serwetki	
Data	ubyło przybyło	pozostaje	ubyło przybyło	pozostaje	ubyło przybyło	pozostaje
31/12 1937		5		8		16
5/9 1938	—1	4				
7/11 1938	+2	6			—2	14

Pościelowa	Podpinki		Prześcier.		Poszewki	
Data	ubyło przybyło	pozostaje	ubyło przybyło	pozostaje	ubyło przybyło	pozostaje
31/12 1938		6		12		12

Tak samo sporządza się inwentarz bielizny pościelowej i osobistej z uwzględnieniem zapasu przypadającego na każdego spośród domowników. Ten sam system stosuje się do spisów szkła, fajansu, porcelany, które najlepiej umieszczać od wewnątrz na drzwiach kredensu stołowego, kredensu kuchennego, szafek do naczyń itp. A wtedy jedno spojrzenie informuje nas o brakach lub szkodach.

Jeżeli się prowadzi racjonalnie zaopatrzoną spiżarnię, to w niej do kontroli potrzeba nam nieco więcej pomocniczych przyrządów. Przede wszystkim musimy posiadać dla pamięci spis produktów codziennej potrzeby. Dobrze jest sporządzić sobie taki spis na kawałku twardego bristolu, a jeszcze lepiej deseczki z dykty z otworkami do przesuwania zwykłych okrągłych guziczków. Taka tabliczka kontrolująca naszą pamięć będzie wyglądała następująco:

SPIŻARNIA

Dla pamięci		
Jest		Brak
o >	Mąka	
o >	Cukier	
o >	Sól	
>	Oliwa	o
>	Groch	o
o >	Kasza	
>	Makaron	o
	....	
	....	
	....	

Przesunięcie guziczka przez poprzeczny otworek od strony „jest" ku stronie „brak" sygnalizuje nam konieczność zaopatrzenia spiżarni w produkt, który już został spotrzebowany.

Samą kontrolę spotrzebowywania produktów prowadzi się przy pomocy kalendarza terminowego, gdzie pod datą właściwą *zapisuje* się wprowadzenie do spiżarni danego produktu w takiej a takiej ilości po cenie za 1 kg takiej a takiej. Następnie przy wydawaniu danego produktu należy odważać ubywającą z zapasu ilość. W tym celu niezbędna jest w śpiżarni *waga* oraz 1 litrowa *miarka* z blachy z podziałką z zewnątrz i wewnątrz na gramy i na ułamki litra. Taka miarka służy do odmierzania ciał sypkich i płynnych zamiast ważenia.

Pani domu musi wiedzieć na jak *długi czas* dany zapas któregokolwiek z produktów powinien wystarczyć na potrzeby przez nią prowadzonego domu. To znaczy musi się orientować w wydawaniu proporcji produktu jeszcze nie przetworzonego na jedną osobę. Inaczej wszelkie zapasy chybiają celu, i zamiast oczekiwanej oszczędności wprowadzają w gospodarstwo pierwiastek marnotrawstwa.

Kontrola zużytkowywania gospodarskich zapasów nie ogranicza się wyłącznie do zapasów śpiżarnianych i piwnicznych, gdzie przechowujemy węgiel, drzewo, jarzyny na zimę, kiszonki, czy konserwy.

Kontrola ta wnikać powinna i w równomierne zużywanie gazu, elektryczności, narzędzi pracy w gospodarstwie domowym a także środków higieny i czystości, jak: sody, mydła, proszku do czyszczenia, płynu pyłochłonnego, terpentyny, wosku itp.

(d. c. n.)   *M. Ankiewiczowa*

Technika i rękodzieło

Nowoczesna technika, w tylu dziedzinach naszego życia odgrywająca wielką rolę czynnika przekształcającego stare, prymitywne i nieudolne formy w nowe—celowo i precyzyjnie odpowiadające swemu przeznaczeniu upraszczania nam życia, jest często zupełnie bezsilna wobec sztuki, wnosząc w nią wielokrotnie elementy raczej obniżające jej wartość. Entuzjazm w stosunku do warsztatów mechanicznych, we wszelkich dziedzinach rzekomo zastępujących zupełnie żmudną pracę rąk ludzkich i wykonywujących to samo w czasie nieporównanie krótszym, okazuje się dzisiaj zupełnie chybiony, gdy mowa o wszystkich tych dziedzinach wytwórczości, gdzie dochodzi do głosu kwestia prawdziwych wartości artystycznych danego wytworu. Chemicznie otrzymane barwniki, chemiczne metody preparowania materiałów otwierające pozornie nieograniczone możliwości w zakresie skali barw, czy różnorakości materiałów — dzisiaj nikogo nie zachwycają. Nawrót do zrozumienia wartości rękodzieła, jako jedynej właściwej formy tworu artystycznego jest zupełny.

Na to, by zrozumieć na czym ten stan rzeczy polega, trzeba sobie uświadomić pewne charakterystyczne cechy rękodzieła w zestawieniu z tworami maszynowymi oraz wartości estetyczne, jakie te cechy wnoszą.

Jeżeli porównamy między sobą haft ręczny i maszynowe odrobienie tego samego wzoru, widzimy, że porównanie precyzuje się zawsze na korzyść haftu. Jeśliby nam wypadło zdefiniować różnicę, powiedzielibyśmy, że mechaniczne wykonanie w zestawieniu z ręczną robotą jest „martwe".. Ta „martwota" stanowi pierwszą z rzędu kardynalną cechę wszelkich tworów maszynowych. Wynika ona z wielkiej precyzji mechanizmu, któremu nie wolno się mylić, ani bezkarnie przekraczać ściśle określonego wzoru. Najstaranniej wykonywany haft ręczny zawsze będzie miał pewne odchylenia od podstawowego schematu deseniu, pewne niedokładności w linii konturu i kierunku nici wypełniających wzór. Te odchylenia właśnie i niedokładności decydują o tym, że w ostatecznym efekcie całość jest „żywa", tak jak „żywym" jest każdy naturalny kształt roślinny, którego symetria nie jest nigdy idealna, a linie kształtowane przez żywą tkankę zawsze nieco dowolne i nieregularne. Stosuje się to do każdego deseniu, czy plastycznej formy, na których ślad ręki ludzkiej zaznacza się jako zbiór pewnych drobnych nieregularności w stosunku do syntetycznego ogólnego kształtu i linii, nadając im pozory żywości, gdy tymczasem odrabiając całość mechanicznie, redukuje te drobne niedociągnięcia, w ten sposób nadając jej sztuczną sztywność.

Wielkie ilości identycznie wykonanych egzemplarzy jednego i tego samego dzieła wychodzą spod maszyny bez psychicznego, równoczesnego współudziału człowieka. Dawny rzemieślnik, odrabiając wielokrotnie przekazany mu tradycją, czy choćby zaobserwowany gdzie wzór, zawsze mógł jeszcze wykonywując poszczególną sztukę zmienić choć trochę jego formę rysunku w stosunku do pierwowzoru, choćby dlatego, by urozmaicić nieco monotonię swej pracy. Wysubtelniał przy tym całokształt estetyczny swego dzieła, w ciągu pracy, wyrównując w nim pewne braki kompozycji, ulepszając i eksperymentując. Wzór „żył" więc także i „w czasie", z biegiem lat ulepszając się i przekształcając, podczas gdy dziś przy fabrykacji mechanicznej te możliwości zupełnie upadają.

Od formy przejdźmy do materiału. Masowa produkcja w zrozumiały sposób wpływa na spospolitowanie jej wytworów, co za tym idzie zmienia się zupełnie stosunek do wyrobu, który niegdyś, będąc dziełem długiej i żmudnej pracy i stojąc na pewnym poziomie wymaga odpowiednio szlachetnego materiału, dziś zaś jest „zdemokratyzowany", musi zadawalać się materiałem lichym, tanim i nietrwałym.

Jeżeli obserwujemy materiał drzewny przy wyrobie mebli, które bądź co bądź są wytworami pewnego odłamu sztuki dekoracyjnej, widzimy, że w porównaniu do zeszłych wieków materiał ten przedstawia się niezmiernie tandetnie. Tam masywne, szlachetne drzewa, czy piękne grube forniry, cięte wzdłuż deski, tu dykty, forniry krajane maszynowo wokoło pnia dla oszczędności. Tam naturalny, rasowy słój, starannie dobierany, tu zygzakowata niezdrowa linia powstała na skutek sztucznego cięcia. Weźmy wełnę, czy jakąkolwiek inną nić fabryczną. Wełna, przez chemiczną obróbkę dziś jest zbytnio odtłuszczona, pozbawiona sprężystości i połysku, jest gładka, zarówno jak i wszelkie inne nici, a gładkość ta jest sztywna i w tkactwie, czy hafciarstwie daje w efekcie płytkość barwy i oschłość konsystencji, czego nie było dawniej. Dzisiejsze samodziałowe artystyczne wełny starają się wrócić do efektownej nierówności dawnych tkanin, sporządzonych z ręcznie ciągniętej nici.

Dalej, zajmijmy się kwestią barwienia w dzisiejszej produkcji maszynowej. Mało kto uświadamia sobie, jak bardzo sztuka stosowana dziś odbiegła od dobrej tradycji w zakresie barw. Zwracałam tu już kiedyś uwagę na ogromne obniżenie poziomu w tym zakresie, gdy chodzi o materiał drzewny. Naturalne barwy drzew takich jak modrzew, jesion, gruszka, brzost itp. z jasnych, orzecha zaś czy mahoniu z ciemnych — barwy głębokie, ciepłe, naturalne, ustępują dziś szeregom drzew barwionych sztucznie po ścięciu, czy jeszcze na pniu, na kolory nienaturalne, zimne i sztuczne.

Jako znany wszystkim przykład mogę podać tak dziś popularny „kaukaski orzech", który pod względem koloru, nie mówiąc o słojach, przedstawia najlepszy smutny dowód, do czego dziś doprowadzono w dziedzinie barwy drzewa. Jeżeli rozpatrzymy to samo zagadnienie w zakresie tekstylu, materiał obserwacyjny będzie wręcz zastraszający. Porównanie jakiejkolwiek tkaniny jedwabnej, lnianej, czy wełnianej, dokładne obejrzenie jakiegokolwiek starego haftu ludowego w zestawieniu z naszą dzisiejszą wełną, lnem, czy jedwabiem wykazują nam jak bardzo nasze dzisiejsze kolory „spłyciały" i „zordynarniały".

Nieszczęsne fabryczne pasiaki, czy kilimy spomiędzy tych sprzedawanych przez domokrążców, są dowodem ile okropności są w stanie znieść nasze oczy, odwykłe zupełnie od zdrowych naturalnych kategorii odczuwania barwy.

Okazuje się, że barwnik chemiczny nigdy nie zastąpi roślinnego, a subtelne odcienie starych tkanin dyskwalifikują w zupełności ostre, trywialne kolory nowoczesnych fabrycznych nici. Czemu tak się dzieje? Dlaczego tak wielka skala dowolności w doborze odcieniów, jaką dają barwniki chemiczne, w praktyce okazuje się zgubna? Oto nie ulega wątpliwości, że zasadniczą podstawą naszej estetyki koloru stanowią barwy i zestawienia barwne, spotykane w naturze. W naturze zaś kolory występują zawsze w myśl pewnej logiki kolorystycznej, tak zwanych zaś „czystych" barw, najtrudniejszych do zestawienia jest bardzo niewiele. Jako przykład, że taka „logika barw" rzeczywiście istnieje, przytoczę kwestię zieleni w naturze. Każdy, kto zestawiał dla celów dekoracyjnych barwy, wie, jak niezmiernie trudny do zestawienia z innymi kolorami jest kolor zielony, jak często powstają tu brzydkie i jaskrawe kontrasty i dysharmonie. Tymczasem jakąkolwiek roślinę weźmiemy w rękę, widzimy, że zieleń jej liści jest najdoskonalej zmarmonizowania z barwą kwiatu. Przypomnijmy sobie różę, jaskier, czy bławatek. Mamy tam wszędzie zieleń, najpiękniej, jak jest możliwym, zestawioną w stosunku do odcienia kwiatu. W naturze również nie spotyka się tych ostrych, płytkich tonów, jakie dają barwniki chemiczne, dzięki zaś ograniczeniu barw „czystych" ograniczona jest też jaskrawość kontrastów. Jeśli teraz przyjmiemy, że dawny tkacz, a zarazem farbiarz miał do dyspozycji wyłącznie roślinne barwniki, jednocześnie zaś jako wzór wyłącznie zestawienia barw w naturze lub w innych tkaninach wyłącznie barwniki naturalne, musiał niezależnie od wyrobienia własnego gustu utrzymywać swoje dzieła — tkaniny, czy kilimy w pewnej narzuconej siłą faktu dyscyplinie kolorystycznej. Bardzo ważne jest i to, że tych zasadniczych barwników było niewiele — indygiem farbowano na niebiesko, koszenilą albo czerwcem na czerwono, na odcienie czerwonawe korą brzozy, klonu, olszy, jagodami szakłaku i ligustru, na żółto rezedą oraz korą dębu farbiarskiego, na czarno korą olszy dębu i kasztana. Dopiero przez zmieszanie w odpowiednich proporcjach tych barwników pomiędzy sobą, otrzy-

nano szeregi odcieni pośrednich, a dzięki temu utrzymywał się kontakt i pokrewieństwo pomiędzy wszystkimi kolorami danej tkaniny, co oczywiście bardzo dodatnio musiało wpływać na ich zharmonizowanie. Przeciwnie, gdy w grę wchodzą barwniki chemiczne, wyłącznym czynnikiem decydującym jest gust farbiarza, czy tkacza, który z reguły nie dorasta do takiej samodzielności, wyniki zaś są jaskrawe i przykre.

Kreśląc tych parę uwag na temat różnic pomiędzy produkcją maszynową, oraz ręczną, pragnęłam zwrócić uwagę Czytelniczek na fakt, że „prymitywność" w zakresie życia praktycznego, stanowiąca raczej określenie ujemne, w sztuce, rozumiana jako synonim prostoty środków technicznych, użytych dla wydobycia całości estetycznego efektu, posiada wielkie wartości, które przy wszelkich „technicznych ulepszeniach" zatracając się, odbierają najczęściej najistotniejszy sens estetyczny danemu dziełu.

Halina Adwentowska

Wydarzenia i uroczystości rodzinne

Utrzymywanie stosunków z bliższą czy dalszą rodziną i bywanie w gronie przyjaciół i znajomych, nakłada na nas obowiązek brania do pewnego stopnia udziału w ich życiu i dzielenia z nimi radości czy smutków z powodu wszystkich ważniejszych wydarzeń. Pamiętać więc przede wszystkim należy zawsze o wyrażeniu radości i złożeniu życzeń z okazji narodzin dziecka, z okazji zaręczyn, ślubu, jakiegoś specjalnego odznaczenia czy sukcesu, o złożeniu życzeń imieninowych, w rocznicę ślubu, wreszcie pamiętać należy o okazaniu zainteresowania i współczucia, jeżeli znajomych naszych spotka jakaś przykrość lub nieszczęście.

O przyjściu na świat dziecka rodzice zawiadamiają rodzinę i znajomych telefonicznie lub listownie. Bardzo miłym sposobem zawiadomienia jest wrzucenie znajomym biletu wizytowego, do którego doczepia się srebrną lub złotą nitką nieduży bilecik z imionami maleństwa. Gdy otrzymamy takie zawiadomienie, spieszymy złożyć rodzicom życzenia z powodu tego radosnego faktu, nie wypada ich jednak odwiedzać— poza oczywiście najbliższą rodziną, o ile pani domu nie powstała jeszcze z łóżka. Skoro wróci już do sił, czy też wyjdzie z kliniki, można ją odwiedzić, przy czym należy zawsze okazać wiele zainteresowania dzieckiem. Można też przynieść pani kwiaty, słodycze, owoce, lub jakiś mały upominek dla małego obywatela. Wizyta taka powinna trwać tylko bardzo krótko i nie przeciągać się poza wczesne godziny popołudniowe, gdyż młoda matka jest zwykle bardzo zmęczona swymi nowymi obowiązkami. W czasie wizyty takiej stanowczo nie powinno się palić tytoniu, ani opowiadać rzeczy przykrych i denerwujących. O ile dziecko jest zdrowe, z uroczystością chrztu czeka się zwykle do czasu aż matka już wróci całkiem do sił, by mogła w niej wziąć udział. Rodziców chrzestnych wybiera się przeważnie spośród bliskiej rodziny lub bardzo dobrych znajomych, a przy wyborze powinno się kierować nie względem na ich dobre położenie materialne czy stanowisko, lecz myślą, że nakładamy na nich moralne obowiązki wobec dziecka i że może się zdarzyć, że będą oni musieli zastąpić mu rodziców. Czasem na ojca chrzestnego prosi się swojego szefa, komendanta lub jakąś wybitną osobistość, której imię nadaje się zwykle wówczas dziecięciu. Zaproszeniu na rodziców chrzestnych nie wypada odmawiać bez naprawdę poważnego powodu. Jeżeli tak się złoży, że nie możemy osobiście trzymać do chrztu dziecięcia, prosi się wówczas kogoś ze znajomych by uczynił to w zastępstwie — „per procura", lub pozostawia się ten wybór rodzicom dziecka. Zaproszeni na chrzest nie przynoszą na ogół żadnych podarunków, tylko ci, których proszono na rodziców chrzestnych. Podarunek ten będzie zależał od ich finansowych możliwości — może to być medalik, złoty krzyżyk, ryngraf z Matką Boską, jakieś przedmioty złote lub srebrne: kubek, nóż, widelec i łyżka, talerz, jakiś drobiazg antyczny, spinki, zegarek, bransoleta itp. Coraz więcej również przyjmuje się zwyczaj ofiarowania chrzestnemu dziecku książeczki oszczędnościowej na jego imię, z pewną sumą pieniędzy. Matka chrzestna może również ofiarować chrześniakowi tzw. krzyżmo, to jest sztukę płótna, sukienkę do chrztu lub cały strój z ładną koronkową poduszeczką i kołderką. Jest to jednak dawny zwyczaj, dzisiaj już prawie nieprzyjęty i nieznany. Dary te wręcza się matce niemowlęcia przed kościelną ceremonią chrztu. Strój uczestników uroczystości powinien być zawsze wizytowy i dla pań możliwie nie czarny. Szczególnie matka chrzestna ze względu na istniejące zabobony i uprzedzenia powinna być ubrana jasno. Zakończeniem obrzędu chrztu jest zazwyczaj przyjęcie, którym podejmuje się rodziców chrzestnych, rodzinę i znajomych. W czasie tego przyjęcia, rodziców chrzestnych honoruje się najwięcej i przy stole sadza na pierwszych miejscach. Na przyjęciu takim z okazji chrztu, bez względu na porę, podaje się zawsze bardzo wiele słodyczy. Gdy przyjmujemy zaproszenie na rodziców chrzestnych, musimy pamiętać o obowiązkach jakie na nas nakłada. O dziecku zawsze musimy pamiętać, dowiadywać się o jego rozwój, zdrowie, postępy w nauce, zamiłowania, o ile pozwalają nam na to warunki materialne, trzeba pamiętać o upominku na dzień imienin, z okazji świąt czy pierwszej Komunii św., a gdyby zabrakło mu rodziców, zainteresować się jego losem i przyszłością. Jeżeli rodzice sami zajmują się wychowaniem dziecka, nie trzeba nigdy przemocą narzucać im swoich rad i swojego zdania, dziecko zaś powinno z rodzicami chrzestnymi utrzymywać stały kontakt, pamiętając jednak o tym by im się zbytnio nie narzucać.

Pierwszą Komunię św. dziecka można obchodzić również bardzo uroczyście. Po uroczystości kościelnej można urządzić przyjęcie, na które zaprasza się jedynie najbliższych krewnych. Przynoszą oni zwykle dziecku jakiś drobny upominek: ładny różaniec, książeczkę do nabożeństwa, lub jakąś książkę treści religijnej, złoty krzyżyk, medalik itp. Nie jest to jednak dzień stosowny do urządzania wesołych zabaw z rówieśnikami ani na rozrywki takie jak teatr, kino czy cyrk. Również strój dziecka na tę uroczystość, o ile nie jest objęty przepisami szkolnymi, powinien być biały i jak najbardziej skromny i prosty, włosy zaczesane skromnie — nie w jakieś sztuczne i wymyślne loki — i biały welon. Nie wkłada się żadnych kolczyków, pierścionków, perełek na szyję, sztucznych kwiatów itp. Im prostszy i dyskretniejszy jest strój dziecka, tym lepiej świadczy o dobrym smaku rodziców i zrozumieniu ich zadań pedagogicznych i delikatności w stosunku do biedniejszych rodziców, których może nie stać by było na takie wystrojenie swej pociechy.

Jednym z towarzyskich obowiązków jest pamiętanie o imieninach naszych krewnych i znajomych. Osobom starszym życzenia te możemy złożyć osobiście lub listownie — nie można nigdy tylko zatelefonować lub napisać kartkę pocztową. Bliższym znajomym składamy zwykle życzenia, osobiście dołączając do nich — zależnie od stopnia zażyłości — kwiaty, cukry lub jakiś upominek. Jeżeli nie zastaniemy solenizanta, zostawiamy nasz bilet z dopiskiem p. f. (pour felicité) lub Z. p. I. — z powinszowaniem imienin. Do kolegów czy rówieśników, jeżeli nie możemy złożyć im życzeń osobiście, wystarczy gdy zatelefonujemy lub napiszemy pocztówkę. Przyjęcie imieninowe można urządzić po południu, wieczór lub też zaprosić znajomych na obiad. Jest to już zwykle wtedy przyjęcie bardziej uroczyste. Na przyjęcie imieninowe wkłada się strój wizytowy lub wieczorowy — zawsze bardziej uroczysty niż na zwyczajne przyjęcie lub fixe. Na przyjęcie imieninowe zapraszamy przede wszystkim tych krewnych czy znajomych, którzy prosili nas na swe imieniny, tych wobec których mamy towarzyskie zobowiązania, tych którzy bywają w naszym domu a również i dalszych znajomych. Ażeby wszyscy razem czuli się dobrze i zabawa się udała, najlepiej nie prosić wszystkich razem jednego dnia, lecz w ciągu dwu dni i podzielić zaproszonych tak według ich sytuacji, wieku i zainteresowań, aby nikt się nie nudził i nie czuł dotknięty. Zaproszeni powinni przynieść solenizantowi tylko jakiś upominek, choćby najdrobniejszy tylko dowód pamięci w postaci paru kwiatków. Bliższym znajomym możemy ofiarować słodycze, jakiś kryształ, talerz na owoce dla pani, dla pana książkę lub coś z przyborów do palenia. Rodzina korzysta zwykle z swych wyłącznych praw ofiarowywania podarunków tzw. praktycznych: krawatów, rękawiczek, apaszek, szalików i tp. Panowie paniom znajomym mogą przesłać tylko kwiaty, a tylko w rodzinie mogą obdarowywać panie innymi upominkami. Również poza rodziną panie nie dają panom zwykle żadnych upominków, wyjątek mogą tu stanowić bardzo dobrzy znajomi i osoby znacznie starsze.

O rocznicach ślubu i przesłaniu z tej okazji życzeń pamięta zwykle tylko najbliższa rodzina, natomiast dwudziestą piątą rocznicę ślubu tzw. „srebrne wesele" obchodzi się zwykle bardziej uroczyście. Zaprasza się wówczas na większe lub mniejsze przyjęcie rodzinę i znajomych, którzy składają życzenia, przynoszą kwiaty białe lub blado-niebieskie, lub też, o ile pozwoli im na to budżet, jakiś przedmiot srebrny lub kryształowy, ozdobiony srebrem lub srebrną wstążką. Dzieci ofiarowują zwykle na ten dzień rodzicom album z białej skóry z srebrnymi okuciami, z swymi ostatnimi fotografiami lub też zebranymi z całego okresu ich życia i ważniejszych wydarzeń. „Złote wesele", czyli pięćdziesiąta rocznica ślubu, jest uroczystością której tylko bardzo rzadko mogą doczekać szczęśliwi małżonkowie. Złote gody połączone są z uroczystością kościelną, w czasie której ksiądz po przemówieniu wręcza jubilatom poświęcone, hebanowe laski z złotymi okuciami i krzyżami, jako symbol ich trwałej miłości i podpory w troskach starości. Po ceremonii kościelnej i powrocie do domu, wszyscy zaproszeni składają jubilatom życzenia, można też ofiarować kwiaty, kryształy, flakony itp. ozdobione złotymi wstążkami.

I. Grz.

Towaroznawstwo

Owoce

Najwłaściwiej może, opracowując towaroznawstwo, przystosowane do potrzeb zwykłego gospodarstwa domowego, było by przejść obecnie do omówienia tak ważnych produktów, jak mąka, kasza itp., ponieważ jednak celem naszym jest służyć przede wszystkim bieżącym potrzebom Czytelniczek, z uwagi więc na sezon, zajmiemy się owocami, warzywami i ziołami.

Owoce dopiero od niedawna zyskały sobie należytą ocenę jako źródło potrzebnych organizmowi soli mineralnych oraz witamin, jednakże już i dawniej ze względu na swój smak były w powszechnym użyciu, a słynny swego czasu ksiądz Kneipp zdawał sobie już nawet sprawę z tego, że w skórce owocu, zwłaszcza dobrze nasłonecznionego, mieszczą się najcenniejsze składniki, których nie umiał ani nazwać, ani określić.

Wartość kaloryczna owoców jest niewielka, ilość białka jest bardzo nieznaczna, tłuszczu owoce nie zawierają prawie zupełnie, z wyjątkiem orzechów i migdałów, które zawierają także białko, wartość ich polega na obecności witamin, soli mineralnych, kwasów owocowych, jak: jabłkowy, szczawiowy, cytrynowy, winny, oraz związków aromatycznych, które, nie mając znaczenia odżywczego, wpływają jednak dodatnio na apetyt i dobre samopoczucie. Owoce zawierają również cukry, zwłaszcza owoce suszone.

Nie ulega wątpliwości, że owoce stanowiły pożywienie ludności już w czasach przedhistorycznych. Najprawdopodobniej uprawa celowa rozpoczęła się w okolicach cieplejszych, skąd stopniowo zdołano niektóre gatunki zaaklimatyzować dalej na północ (względnie na południe), a dzięki umiejętnej pielęgnacji wykształcić z drobnych i kwaśnych nieraz gatunków, duże i wyborne w smaku.

Wyrażenie owoce nie stosuje się w botanice, jedynie do owoców jadalnych, ale w ogóle do organów kwiatowych, wykształcających po zapyleniu nasiona, a więc do słupków a właściwie do zalążni. Ściany zalążni ulegają wielkim przekształceniom, stając się albo twardą skorupką, albo pełnym, soczystym miękiszem. Owoce o twardej skorupce, tzw. suche, bywają takie jak makówka, tj. wątłe i kruche, zamykające w sobie nasiona albo twarde jak orzechy, zamykające w sobie jądra. Owoce soczyste, czyli mięsiste gromadzą w sobie, jak już było powiedziane, kwasy, cukry, sole mineralne, skrobię, olejki eteryczne, witaminy, a nawet oleje jak np. oliwki.

Nad podziałem owoców na jagody, pestkowce, łupki, niełupki, nie będziemy się zatrzymywali, przejdziemy od razu, z uwagi na ograniczoność miejsca do rozpatrzenia jaką wartość praktyczną mają dla nas niektóre gatunki.

Zaczniemy od jabłek, chociażby dlatego, że jabłka w stosunku do innych owoców stanowią w sadach naszych co najmniej połowę hodowanych owoców. Po jabłkach dopiero idą gruszki, dalej śliwki, potem dopiero wiśnie itd.

Jabłka udają się dobrze tylko w umiarkowanym klimacie. W tzw. ciepłych krajach stają się mączyste i tracą swój miły kwasek, w klimacie surowym nie dojrzewają lub dają płód cierpki i niesmaczny.

Próby sadzenia jabłek na Syberii nie powiodły się, przynajmniej w szerszym zakresie. Właściwie granicę północną jabłek stanowi mniej więcej zatoka Botnicka, na wschodzie zniżając się nawet koło Permu. Na południu stanowi dla nich granicę Morze Śródziemne. Nie udają się w Egipcie, szeroko zaś uprawiane są w Australii i Płn. Ameryce, o czym wiemy dobrze, ponieważ każdej zimy kupujemy, płacąc drogo jabłka kanadyjskie.

W sezonie jesiennym mamy jabłka tak tanie, że ich się w niektórych miejscowościach nie opłaca dowozić na targi, dziwnym się zatem wydaje przywóz tego owocu z dalekiej Ameryki. Przy dobrej gospodarce, starannym doborze gatunków, zbieraniu i przechowywaniu powinniśmy mieć cały rok pod dostatkiem własnych jabłek krajowych.

Dojrzewanie jabłek dzielimy na dojrzewanie botaniczne, kiedy jabłka poczynają z drzew spadać i za najmniejszym wstrząsem dadzą się od gałęzi oderwać, dojrzewanie zaś techniczne ma miejsce wtedy, kiedy zbieramy jabłka dopiero zaczynające dojrzewać i pozwalamy im „dojść" rozłożonym na półkach i t. p.

Owoce poddane dojrzewaniu technicznemu lepiej się przechowują, dlatego w sadach handlowych ten sposób jest stosowany prawie wyłącznie. Ponieważ każdy gatunek jabłek dojrzewa w nieco innym czasie zbioru wszystkich jabłek w sadzie, nie należy dokonywać jednocześnie, ale dla każdego gatunku trzeba wybrać odpowiedni moment.

Dzielimy jabłka na trzy wielkie grupy: jabłka letnie, jesienne i zimowe. Pierwsze nie nadają się na dłuższe przechowanie, jesienne, zdejmowane przeważnie we wrześniu, dojrzewają w pomieszczeniach, gdzie, w zależności od gatunku, dają się przechować od 1½ — 3 miesięcy.

Jabłka zimowe zdejmujemy z drzew jak najpóźniej, mniej więcej do pierwszych przymrozków, pozwalając im jak najdłużej korzystać z warunków naturalnego rozwoju na drzewie. Potrzebują one do dojrzenia leżeć następnie od 1—2 miesięcy. Niektóre gatunki przechowują się dobrze do lata roku następnego, t. j. do świeżych owoców. Letnie jabłka zyskują na smaku, jeżeli nie czekamy aż dojrzeją do opadnięcia, ale zrywamy je wcześniej żeby mogły poleżeć 5—7 dni na słomie.

W jabłkach niedojrzałych znajduje się dużo krochmalu, który w miarę dojrzewania jabłka znika, jednocześnie zaś wzrasta ilość cukru w owocu. Można to przeobrażenie skrobii w cukier obserwować zarówno u jabłek na drzewie jak i jabłek zerwanych wcześniej. Dalszy jednak proces przemian w owocu przedstawia się nieco inaczej. W jabłkach leżących po zerwaniu, cukru zaczyna następnie ubywać (sacharozy), zmniejsza się równocześnie ich kwasowość, a także tracą dość znaczny procent wilgotności, tak że po upływie mniej więcej pół roku jabłko traci około 37% swej pierwotnej wagi. W początkach listopada ubytek nie przekracza 10%, w styczniu przekracza 20%, w końcu lutego 30%, podane wyżej 37% przypada na początek kwietnia.

Zważywszy, że część jabłek podlega zepsuciu, że trzeba je przeglądać, co wymaga sił i czasu, że trzeba mieć dla nich odpowiednie pomieszczenia, nic dziwnego, że ku wiośnie jabłka znacznie drożeją, jeżeli jednak opłaca się import z dalekich stron, opłaciło by się niewątpliwie i u nas staranne dobieranie gatunków i odpowiednie przechowanie.

(D. c. n.)

Higiena dziecka

IX. JAMA USTNA — ZĄBKOWANIE

Przyjmujemy jako zasadę, że najlepiej pielęgnujemy jamę ustną niemowlęcia, gdy ją pozostawiamy w zupełnym spokoju. Dziecko wydziela dostateczną ilość śliny, aby spłukać resztki pokarmu, a wymywanie buzi wewnątrz, za pomocą watki czy gałganka mogłoby uszkodzić wrażliwą błonę śluzową. Wszelkie uszkodzenia zaś śluzówki mogą się bardzo źle skończyć, jako droga do zakażeń, mogą też wywołać skutek wręcz przeciwny zamierzonemu oczyszczeniu i spowodować pleśniawki.

Pleśniawkami nazywamy białe naloty, które wytwarzają się w jamie ustnej, a przy ogólnej np. słabości organizmu, nieodporności, mogą się rozszerzyć na gardło, przełyk, a nawet i krtań.

Pleśniawki, które zalegają tylko śluzówkę jamy ustnej jest stosunkowo nie trudno usunąć. Wystarcza wówczas leczenie tzw. miejscowe, to znaczy pędzlowanie nalotów roztworem boraksu z gliceryną, lub też podajemy dziecku do ssania tampony z gazy przepojonej boraksem z gliceryną.

W wypadku cięższym, gdy naloty rozszerzają się, a to następuje zwykle u dzieci słabych i nieodpornych, oprócz leczenia

miejscowego należy wzmacniać cały organizm, aby dał sobie radę z zakażeniem. Naturalnie kierunek leczenia, jak zawsze, nadaje lekarz.

Najlepiej jednak nie dopuścić do kłopotliwych komplikacji w postaci pleśniawek i unikać ich przez przestrzeganie padantycznej czystości we wszystkim co ma styczność z jamą ustną niemowlęcia.

A zatem, jak to już mówiliśmy, obmywamy pierś przed podaniem dziecku, a przy karmieniu sztucznym smoczek przechowujemy czysto i wygotowujemy raz na dobę. Oprócz tego, dbamy o należyte funkcjonowanie przewodu pokarmowego.

Gdy mowa już o jamie ustnej, wspomnieć należy o ząbkowaniu.

Ząbki zaczynają się ukazywać około 6-go miesiąca życia u normalnego niemowlęcia. Zaznacza się wówczas zaczerwienienie i lekki obrzęk dziąseł w miejscu w którym ząb się wyrzyna. Dziecko odczuwa przy tym swędzenie i pewną bolesność, ale w *żadnym* wypadku ząbkowanie nie objawia się wzniesieniem temperatury, rozwolnieniem itp., słowem, nigdy dziecko nie choruje „na ząbki". Niestety, temu przesądowi ulega bardzo wiele matek i spotykamy się z tym, że cały szereg dolegliwości, które niezależnie od ząbkowania pojawiają się w tym czasie, zalicza się na rachunek ząbkowania. Wskutek tego błędnego rozumowania zaniedbuje się wiele cierpień i doprowadza do rozwoju poważnej nieraz choroby, czekając cierpliwie aż minie zaczerwienienie, gorączka lub rzężenie w płucach — „bo to z ząbków".

Kolejność normalnego wyrastania zębów jest następująca: w drugim półroczu życia wyrzynają się 2 siekacze środkowe dolne, 2 siekacze środkowe górne, 2 siekacze boczne górne, 2 siekacze boczne dolne, czyli, że z końcem 1-go roku życia powinno dziecko mieć 8 ząbków.

W pierwszym półroczu, drugiego roku życia wychodzą kły, w drugiej trzonowe. Jest to uzębienie tzw. mleczne, które składa się z 20 zębów i z końcem 2-go roku są już wszystkie.

Ładne zęby i ładny rysunek szczęki zależy w pewnej mierze od dopilnowania dziecka, aby nie nabierało brzydkiego zwyczaju ssania palca, lub smoczka.

Ząbkowanie może się opóźnić, a zdarza się to często u dzieci niedożywionych, lub też wadliwie żywionych, dzieci ze skłonnością do krzywicy. Niepojawienie się ząbków do 9 miesiąca wymaga koniecznej interwencji lekarza.

B. S.



HIGIENISTKI PRZYRODOLECZNICZE

„Pierwsze w Polsce dwuletnie Kursy Przyrodolecznicze dla pomocniczego personelu lekarskiego" założone są z inicjatywy p. dyr. Iny Kisielewskiej. O potrzebie szkolenia takiego personelu wypowiadały się nieraz zjazdy lekarskie. Wykłady prowadzi 20 lekarzy wybitnych specjalistów, z Kierownikiem Naukowym na czele.

Higienistki otrzymują wiedzę z podstawowych wiadomości medycznych i specjalizują się w działach przyrodolecznictwa: wodo-światło-elektro-lecznictwie, Roentgenie, mechanaterapii itd., oraz dietetyce. Ćwiczenia odbywają się w doskonale urządzonych szpitalach (Ujazdowskim i Mokotowskim) oraz przodujących Uzdrowiskach.

Uruchomienie Kursów jest jeszcze jednym triumfem polskiej myśli twórczej, nawet na forum międzynarodowym, ponieważ tego typu zakładu naukowego brak nawet zagranicą. Jest to nowe pole pracy zawodowej o wielkiej przyszłości.

Informacje i zapisy przyjmuje **SEKRETARIAT KURSÓW — Warszawa, Szopena 8.**

Polski ser suchy jako konserwa

Zagadnienie pod powyższym tytułem odnosi się do sera twarogowego (kwaśnego) wysuszonego na „kość", takiego, jaki jest w spożyciu ludowym w niektórych okolicach kraju, np. u łowiczan (sery „suche") lub u górali („oszczypki").

Są to sery wyrabiane z sernika mleka kwaśnego („zsiadłego"), tj. takiego mleka, którego białko zostało strącone przez kwas mlekowy. Z mleka „postawionego na zsiadłe" bywa zazwyczaj uprzednio odciągnięta na wirówce (centryfugowane) śmietanka. Ale i mleko pełne stawia się na zsiadłe. Jednak przed jego ostatecznym stwarożeniem się, śmietanę z wierzchu trzeba zebrać [1]).

Gdy mleko jest już dobrze stwarożone, to — nie bełtając — ostrożnie przelewa się je do woreczków płóciennych i wiesza nad garnkami, aż ścieknie maślanka. Resztę maślanki z twarogu wyciska się do granic możliwości na prasach ręcznych, nadając jednocześnie twarogowi kształty sera.

Tak sporządzone sery suszy się miesiącami w specjalnych siatkach, wieszając je w miejscach przewiewnych (zazwyczaj na strychu), gdzie tracą resztę wilgoci i nabierają właściwej konsystencji.

Ze względu na swe cechy (czas przechowywania nieograniczony, nie kruszy się, nie pleśnieje, nie zmienia swych właściwości smakowych i odżywczych), ser ten jest tradycyjnym artykułem spożywczym, znanym od wieków, gdyż był pospolitym środkiem spożywczym już u ludów pasterskich, koczowniczych. Wraz z osiadłym, rolniczym trybem życia, pozwalającym na robienie większych zapasów, wyrób serów suchych stał się powszechnym. Słowianie mieli do nich szczególną predylekcję. To też w dawnych czasach w Polsce **ser polski suchy** był bardzo popularny.

Jeżeli chodzi o wartość odżywczą polskiego sera suchego, to najlepszym miernikiem będzie porównanie go z mięsem. Porównanie to ilustruje następująca tablica.

Skład chemiczny i wartość kaloryczna w 100 g produktów:

Wyszczególnieuie	Mięso wołowe bez kości	Mleko krowie pełne	Ser tłusty z mleka pełnego	Mleko krowie zbierane	Polski ser suchy z mleka zbieranego
Woda	74	87,7	36,3	90,2	4,8
Tłuszcze	6	3,5	29,5	0,7	14,3
Białka	19	3,5	26,2	3,6	73,6
Węglowodany . .	—	4.5	3,4	4,7	2,2
Sole mineralne . .	1	0,8	4,6	0,8	5,1
Wartość kaloryczna	133,7	65,4	395,8	40,5	443,8

Należy przy tym uwzględnić i to, że mięso przed spożyciem wymaga zabiegów kulinarnych, ser natomiast jest w stanie już gotowym do spożycia i że polski ser suchy nawet po długim przechowywaniu nie traci swych pierwiastków witalnych.

Również nie bez dodatniego znaczenia jest fakt, że żuty ser, szczególnie suchy, pobudza gruczoły ślinowe do bardzo obfitego wydzielania śliny, co jest niezwykle korzystne dla odżywianego organizmu.

Drugą, niezmiernie ważną zaletą polskiego sera jest zdolność nieograniczonego przechowania w stanie suchym.

Umożliwia to robienie dowolnych zapasów (białka) na wypadek zwiększonej potrzeby. Pod tym względem muszą ustąpić serowi wszelkie inne konserwy, zarówno mięsne, jak i rybne, które mają — co do czasu — zdolność przechowywania bardzo ograniczoną.

Produkcja polskich serów suchych nie jest rzeczą łatwą i wymaga dłuższej praktyki. Odnosi się to szczególnie do umiejętności ich suszenia.

Sera suchego o właściwej konsystencji, smaku, zapachu i barwie nie da się wyprodukować w sposób śpieszny, przemysłowy, w suszarniach cieplnych. W ten sposób bowiem wytopiono by z niego tłuszcz, a sernik na powierzchni zaszkliłby się w żółtą, niearomatyczną masę, w dodatku popękaną.

Ser należy suszyć podobnie, jak go niegdyś suszono w „lesicach", jak go dziś jeszcze w niektórych okolicach suszą gospodynie wiejskie. Mianowicie sery dobrze wyciśnięte z maślanki zawieszane są na strychu, każdy ser w osobnej siatce i tak, by do siebie nie dotykały i by były na linii najsilniejszego przewiewu powietrza. W ten sposób ser suszy się przez kilka miesięcy. W ciągu pierwszych tygodni ser intensywnie „poci" się: woda wówczas wyparowuje, a na powierzchni zastyga masa złożona ze śmietano-masła i soli mineralnych. Ponieważ powłoka ta utrudnia dalsze odparowywanie wody, przeto ten mocno już podsuszony ser dziurawi się na wylot grubymi igłami w kilku lub kilkunastu miejscach.

Jedyne zastrzeżenia, które budzi ten sposób suszenia sera, odnoszą się do czystości i strychów i do ochrony sera przed muchami. Ale gospodynie postępowe i na to zwracają już uwagę.

Polski ser suchy jest chlubą gospodyni, urozmaiceniem w gospodarstwie domowym, a przede wszystkim pożądanym dodatkiem do chleba w podróży, zastępującym mięso, cenionym przez to, że się nie psuje i nie kruszy.

*) Streszczenie artykułu pkt. Eugeniusza Piaseckiego, zamieszczonego pod tym tytułem w n-rze 1/1939 Przeglądu Intendenckiego, wydanego przez M. S. Wojsk.

[1]) Mleko „odciągnięte" zawiera zaledwie 0,25% tłuszczu, podczas gdy mleko „zbierane" posiada do 0,7% tłuszczu.

Czy można by przyśpieszyć wysuszenie sera?

Niewątpliwie — tak. Czas wysuszenia sera można by skrócić z miesięcy do tygodni, lecz w specjalnej suszarni, urządzonej na wzór dawnych lesic, gdzie panowałby dostateczny przewiew powietrza przy umiarkowanej temperaturze, któraby z sera nie wytapiała tłuszczu.

Należy zwrócić uwagę na to, że ser suchy udaje się tylko z mleka odciągniętego względnie zbieranego, w przeciwnym bowiem razie trudno jest ser wysuszyć, tłuszcz wyzwala się, jełczeje i ser psuje się.

Polski ser suchy, o ile jest właściwie magazynowany, może być przechowywany nawet przez lat kilkanaście, bez utracenia swych wartości odżywczych. Jest to niezmiernie cenną zaletą tego produktu.

Sprawa opakowania konserw z sera (sera konserwowego) wymagałaby jeszcze przestudiowania. W praktyce ludowej polskie sery suche rzadko opakowuje się. Wiszą one w siatkach na strychu, susząc się bez końca, raczej do czasu, kiedy są zdejmowane na sprzedaż na targ lub do spożycia. W nielicznych przypadkach, gdy zachodzi potrzeba transportowania większej ilości tych serów, są one pakowane do przewiewnych skrzyń z licznymi szparami i tak układane, by nie dotykały do siebie i by w ten sposób miały jak największy przewiew powietrza. W tym celu przekłada się je suchymi drewnianymi listewkami (witkami wikliny).

Naturalnie, wszystko to jest związane z uprzednim polepszeniem i usprawnieniem gospodarki mlecznej w kraju. Niektórzy uczeni polscy widzą w tym kierunku przyszłość naszego Polesia.

Niewątpliwie, jeśli chodzi o polskie sery suche, przeznaczone do magazynowania (a więc tzw. konserwy serne), to najracjonalniej było by produkować je przez wielkie serownie np. spółdzielcze. Poza bowiem względami higienicznymi, chodzi tu o produkt standartowy, zarówno pod względem składu chemicznego, jak i wymiaru tafelek sera, jego opakowania itp.

Na zakończenie nie można pominąć i tego, że polski ser suchy, poza wszystkimi cechami dodatnimi, które wyżej scharakteryzowaliśmy, ma jeszcze i tę zaletę, że utarty na tarce, względnie zmielony w młynku jest pełnowartościowym produktem w gospodarce kuchennej, zupełnie takim samym, jak ser świeży.

Wszystkie więc przytoczone względy wskazują na to, że w naszym kraju powinien nastąpić renesans polskiego sera suchego.

Prace ogrodnicze w czerwcu

W ogrodzie owocowym. Starsze i młodsze drzewa należy oczyszczać starannie z odrostków — wilków, które w tym miesiącu bardzo silnie zaczynają wyrastać. Drzewa świeżo posadzone tej wiosny muszą być podlewane w razie suszy. Jeżeli zauważymy, że drzewka te dłuższy czas nie rozwijają pączków, trzeba je wykopać, przyciąć korzenie, wstawić na godzinę, lub dwie do wody i znów posadzić, podlewając obficie. Jeżeli pragniemy otrzymać piękne porzeczki i agrest, pożądane było by w okresie silniejszej suszy podlewać krzaki co pewien czas. W końcu miesiąca rozpoczyna się zbiór zielonego agrestu na kompoty.

Drzewa owocowe i krzewy obficie obsypane owocami wskazane jest podlewać rozcieńczoną gnojówką w celu zasilenia ich.

Wszystkie drzewa trzeba jak najczęściej przeglądać, aby móc w porę rozpocząć tępienie szkodników. Czubki pędów u porzeczek ze skręconymi liśćmi, co świadczy o zagnieżdżeniu się mszyc, należy wycinać, ponieważ i tak ciecze przy opryskiwaniu do nich nie dojdą. U drzew pestkowych suche gałązki, opanowane przez monilię, starannie usuwać aż do zupełnie zdrowej części i spalać.

Formowane grusze i jabłonie powinny być poddane letniemu cięciu, które polega na tym, że wszystkie boczne gałązki muszą być uszczknięte nad 4, lub 5 liściem, wtedy gdy będą miały po 9 liści.

U moreli, brzoskwiń i winorośli trzeba rozpinać długie, młode pędy. Winorośl owocująca powinna mieć wszystkie pędy owocujące uszczknięte nad trzecim, lub czwartym liściem, ponad ostatnim, najwyżej położonym gronem.

Zabezpieczać przed ptakami dojrzewające czereśnie, wieszając dla odstraszenia na każdym drzewie po dwie puste butelki obok siebie, za lada podmuchem i przy chwianiu się gałęzi, butelki uderzając o siebie wzajemnie, wydawać będą stały dźwięk, który odstraszać będzie ptaki.

W ogrodzie warzywnym. Kończyć sadzenie kapusty zimowej: białej, włoskiej i czerwonej. W połowie miesiąca zwykle należy zakończyć zbieranie szparagów, a potem rabarbaru. Rozpoczyna się natomiast podbieranie młodych ziemniaków. Należy wysiewać systematycznie co pewien czas koper, rzodkiewkę, szpinak i sałatę.

Wysiewa się również zwykle już po raz ostatni, aby mieć młode jarzynki, fasolę szparagową i groch. W końcu miesiąca zacząć zbiory wczesnych kalafiorów i wczesnej kapusty.

Najgłówniejszymi czynnościami w czerwcu jest ciągła pielęgnacja warzyw, polegająca na tym, że nieustannie muszą być wszystkie opielane z chwastów, a ziemia powinna być wzruszana i utrzymywana w stanie pulchnym na powierzchni, aby nie parowała z niej wilgoć z warstw głębszych.

Wiele roślin warzywnych, które siejemy rządkami, wschodzi nieraz za gęsto, wymagają one wówczas przerzedzenia, czyli przerywki. W czerwcu należy już wykańczać przerywkę marchwi, cebuli, pietruszki, buraków itp.

Dla wywołania lepszego wzrostu dosypuje się niektóre warzywa, a więc kapusty, kalafiory, grochy, fasole, bób, pomidory ziemniaki, trzeba to zrobić najpóźniej w tym miesiącu. W ciągu czerwca ciągle należy odpowiednio uszczykiwać pomidory i przywiązywać do palików w miarę wzrostu.

Pożądane jest wszystkie warzywa zasilać rozcieńczoną gnojówką, lub nawozami sztucznymi. Najrozmaitsze odpadki z ogrodu zbierać i skrzętnie gromadzić, tworząc komposty, które wskazane było by polewać gnojówką.

Na roślinach kapustnych prowadzić intensywną walkę ze szkodnikami, które w tym czasie gromadnie zwykle występują.

W ogrodzie ozdobnym. Trawniki należy krótko kosić sierpem, lub kosą, aby otrzymać zwarty porost trawy. Powinno być na ukończeniu obsadzanie letnie rabat i klombów kwiatowych. Wszystkie rabaty kwiatowe dla otrzymania obfitego kwitnienia pożądane było by w okresie suszy podlewać. Ziemię pomiędzy kwiatami trzeba oczyszczać z chwastów i często wzruszać przy pomocy pazurków amerykańskich, a szczególnie po deszczu, aby móc zatrzymać jak najwięcej wilgoci. Okwitłe kwiaty wiosenne trzeba usuwać, byliny zaś po przekwitnięciu można dzielić i przesadzić na specjalne grzędy.

Drogi i ścieżki w ogrodzie muszą być utrzymane w czystości, bez chwastów i często gracowane, oraz grabione. Wyższe rośliny kwiatowe powinny być opalikowane, aby nie uległy złamaniu przez wiatr.

Krzewy ozdobne można rozmnażać w inspekcie z sadzonek zielnych. W czerwcu można przystąpić do okulizowania róż, jeśli kora na dziczkach łatwo odchodzi. Obcinać przekwitające róże, gdy chcemy, aby w dalszym ciągu wydawały ładne kwiaty.

Należy wykopać cebulki po przekwitłych kwiatach: tulipanach, hiacyntach, narcyzach itp., zasuszyć i przechować do jesiennego sadzenia. Krzewy przekwitłe w maju, lub na początku czerwca, nie wytwarzające ozdobnych owoców, a więc bzy, deutzia, weigelia, forsythia, spirea, śliwy ozdobne itd. należy po skończonym kwitnieniu przyciąć i przerzedzić. Natomiast nie wolno jest przycinać wszystkich tych krzewów, które wytwarzają ozdobne owoce, jak: bez czarny, dereń, lonicera, kalina itd.

Rośliny pnące należy zawsze mieć pod okiem i w razie potrzeby rozpinać, żeby stale zachowywały estetyczny wygląd.

Wiosną posadzone rośliny iglaste dobrze jest zraszać co pewien czas wodą. Można już wysiewać rośliny kwiatowe dwuletnie, a więc bratki, niezapominajki, stokrotki, goździki i szereg innych.

W pokoju i na balkonie. Wszystkie rośliny silnie podlewać, zraszać rano i wieczorem i obracać do światła, ale jednocześnie chronić przed zbyt palącym słońcem. Cały szereg roślin może być wyniesiony do ogrodu z doniczkami i wkopany w ziemię w miejscu zacienionym, będą tu należały kamelie, rododendrony, azalie i wiele innych tzw. roślin szklarni zimnej.

Oleandry również trzeba wynieść, ale trzymać w miejscu bardziej słonecznym i dość wilgotno. Kaktusy można stopniowo przyzwyczajać do pełnego słońca i ustawić je potem na oknie, lub na balkonie.

Przekwitłe kwiaty na balkonach obcinać i usuwać, palikować rośliny o słabszych łodygach, a pnące podwiązywać. Ziemię w skrzynkach wzruszać i spulchniać co pewien czas, rośliny systematycznie podlewać i zraszać.

Inż. J. Honczarenkowa

Przypomnienie drobiowe na czerwiec

Długotrwałe słoty, zarówno jak i upały odbijają się ujemnie na zdrowotności drobiu. Szczególnie często zdarzają się wtedy choroby narządów trawienia, *zwłaszcza rozwolnienie*, które spowodowane jest spożyciem skwaśniałej karmy lub nadmiarem zieleniny. Ponieważ dużo chorób zakaźnych rozpoczyna się biegunką, przeto trzeba zachować środki ostrożności, a mianowicie oddzielić chore sztuki od zdrowych, dając im do jedzenia ryż gotowany z domieszką tłuczonego węgla drzewnego, a do picia wodę przegotowaną z siarczanem żelaza w ilości 3 g na litr wody lub wywar z kory dębowej. Ten ostatni przyrządza się w następujący sposób: 12 g kory dębowej zalewa się szklanką wody i gotuje dotąd, póki nie zostanie ¼ płynu. Otrzymany wywar cedzi się i dodaje doń 3 łyżki gliceryny. Daje się do picia po 10 kropli na łyżkę wody.

Spotyka się też czasem u drobiu *zatwardzenie* i wtedy powinno się stosować olej lniany po łyżeczce na sztukę albo gorzką sól w ilości 1,5 g dla kur, 2,5 g dla indyk i gęsi.

Dla zabezpieczenia się od wybuchu chorób epidemicznych powinno się zawsze zachowywać pedantyczną czystość w pomieszczeniach dla drobiu. Przynajmniej dwa razy w ciągu roku powinny być kurniki wybielone wapnem z dodatkiem kreoliny, szarego mydła i kleju stolarskiego. Bielidło to zamazuje dokładnie wszystkie szczeliny tak, jak farba clejna, przy czym nie bieli ubrania, gdy nieostrożnie oprzeć się o ścianę i radykalnie tępi robactwo. Niezależnie od bielenia trzeba często myć grzędy, poidełka i korytka do karmy gorącą wodą z ługiem lub sodą. Ściany i sufity okurzać, myć okna, aby światło miało swobodny dostęp. Okna w czasie pogody powinny być dzień i noc otwarte, gdyż świeże powietrze i słońce najskuteczniej zwalczają wszelkie zarazki.

W kurnikach brudnych i ciemnych drób łatwo podlega chorobom i pasożytom. Codziennie po wypuszczeniu drobiu z kurnika powinno się zamieść podłogę i wysypać świeżym piaskiem albo, co jest najlepsze, suchym miałem torfowym, który jest idealną ściółką, gdyż działa aseptycznie i odwaniająco. To samo czynimy na grzebniku.

Na wybiegach parę razy w ciągu dnia zmieniamy wodę w poidełkach i utrzymujemy w czystości kąpielisko piaskowe. To ostatnie powinno być zabezpieczone od deszczu, a wystawione na działanie słońca, gdyż wtedy drób chętnie z niego korzysta, wytrzepując się i pozbywając w ten sposób dokuczliwych pasożytów.

Dla wzmożenia odporności przeciwko chorobom zakaźnym powinno się drobiowi dawać często do picia wodę z dodatkiem kwasu solnego w ilości 1 : 600, co najlepiej spróbować samej, gdyż woda powinna być kwaskowata, jak z cytryną. Naczynia z wodą stawiać w cieniu, aby woda pozostawała chłodną. Pozostałą po nakarmieniu paszę zaraz z korytek usuwać, aby nie skwaśniała, gdyż szczególniej w czasie upałów zepsuta karma wywołuje choroby przewodu pokarmowego.

W upalne dni czerwca, lipca i sierpnia powinno się ograniczyć spożycie ziarna i tłuszczów, od których drób niepotrzebnie się tuczy, co szczególniej u młodzieży ujemnie wpływa osłabiając i to raz na zawsze zdolność rozpłodową. Kurczętom powinno się dawać jak najwięcej zieleniny, robaków, skorupy, od jaj suszone i utłuczone, mielone kości, produkty mleczne, za to niewiele mącznych. Tłuczony węgiel drzewny i drobny żwirek powinien zawsze być przygotowany w koszyku na wybiegu — jest to konieczny dodatek dietetyczny.

W czerwcu kończy się okres lęgów, ale o ile na wiosnę mamy kłopot ze znalezieniem nasiadek, o tyle teraz dużo kur kwocze i trzeba je odzwyczajać od siedzenia. W tym celu powinno się urządzić na wybiegu klatkę, zbitą z cienkich drewnianych prętów, w której na dnie jest umieszczona siatka, aby był przewiew od dołu. Klatkę, nakrytą z wierzchu daszkiem, umieszcza się na czterech słupach i zamyka w niej kwokę. Kura, niepokojona ruchem, światłem i przewiewem od dołu po paru dniach przestaje kwokać i wkrótce rozpoczyna znoszenie jajek.

Zdarza się często, że kury rozdziobują zniesione jajka. Jest to narów trudny do wyplenienia, przy czym przez naśladownictwo udziela się całemu stadku. Nie należy polecać barbarzyńskiego sposobu przycinania dziobów, co często praktykuje się po wsiach. Można kury odzwyczaić od zjadania jaj w ten sposób, że wydmuchuje się zawartość jajka i napełnia je roztopioną smołą z woskiem i tłuszczem. Otworki trzeba starannie zalepić woskiem i porozkładać parę takich jaj w kurniku. Kury po spróbowaniu tak spreparowanych jaj zniechęcają się do rozdziobywania, gdyż dłuższy czas nie mogą oczyścić dziobów z lepkiej masy.

H. P.

NASZE UPOMINKI
dla Pań Prenumeratorek
regularnie wpłacających prenumeratę

W bieżącym miesiącu, przypadły upominki następującym dwudziestu prenumeratorkom spośród punktualnie opłacających prenumeratę:

pp.: Walczukowa Helena, Golina n. Wartą; Plaszke Bronisława, Toruń; Kaczmarkowa Elżbieta, Mogilno; Masierowa Janina, Goszczanów; Szymańska Wanda, Grodzisk Maz.; Gruszkowa Elżbieta, Hajduki Wielkie; Zgórkowa Małgorzata, Kraków; Tomecka Cecylia, Kielce; Iwanciow Stefania, Czortków; Respondówna Maria, Jedlnia; Kamińska Wiera, Sarny; Wieremski Aleksander, Mir; Mazur Otylia, Goniądz; Rutkiewiczówna Leonarda, Głębokie; Chmielewska Leokadia, Warszawa; Kokowska Maria, Warszawa, Łysko Aniela, Warszawa; Modrzejowska Stanisława, Warszawa; Zienkiewiczowa Janina, Warszawa; Krukówna Janina, Warszawa.

Na premie przeznaczyliśmy praktyczne upominki z gospodarstwa domowego. Do osób zamieszkałych na prowincji upominki wyślemy pocztą. Panie zamieszkałe w Warszawie raczą zgłaszać się po ich odbiór do naszego sekretariatu — Solec 87 — w godzinach biurowych.

WYDAWNICTWO
„PRAKTYCZNA PANI"

Sukienka letnia dla dziewczynki lat 3–6



Sukienka jest wykonaną z białej, lub kolorowej markizety rozszyta wstawkami podług załączonego wzoru. Jeżeli robimy sukienkę kolorową, wstawka powinna być wykonana nićmi tego samego koloru, które kupujemy na małych kłębuszkach.

Kordonek szydełkowy Nr 80 M.E.Z., szydełko Nr 13.

Zaczynamy łańcuszkiem 23 oczek, sł. w trzecie oczko wstaw., sł., 2 ocz., 3 sł., 8 ocz., sł. w 8 oczko, 3 ocz., sł. w to samo oczko łańcuska, 80 ocz. 3 sł., 2 ocz., 3 sł. 3 ocz. ✕.

1 rząd: 3 sł. w dziurkę między słupki poprzedniego rzędu, 2 ocz., 3 sł. w tę samą dziurkę, 6 ocz., podwsł. w utworzoną pętelkę, 1 ocz., powtórzyć 7 razy, 6 ocz., 3 sł., 2 ocz., 3 sł., 3 ocz.

2 rząd: 3 sł., 2 ocz., 3 sł., 2 ocz., podwsł. w dziurkę między podwsł. poprzedniego rzędu, 2 ocz. powtórzyć 6 razy, 2 ocz., 3 sł., 2 ocz., 3 sł., 3 ocz.

3 rząd: 3 sł., 2 ocz., 3 sł., 2 ocz., płsł. 3 sł. płsł. w pierwszą dziurkę między podwsł. poprzedniego rzędu, powtórzyć 5 razy, 2 ocz., 3 sł., 2 ocz., 3 sł. 3 ocz.

4 rząd: 3 sł., 2 ocz., 3 sł., 8 ocz., sł. w środkowy ząbek, 3 ocz., sł. w ten sam ząbek, 8 ocz., 3 sł., 2 ocz., 3 sł., 3 ocz. ✕.

Gdy koronkę mamy skończoną według uprzednio wymierzonej długości z obu brzegów robimy łańcuszek: 6 ocz. i płsł. w pętelkę między rzędami wstawki.

Objaśnienie skrótów:

sł. — słupek.

płs. — półsłupek,

podwsł. — podwójny słupek,

ocz. — oczko łańcuszka.

Próbka na stronicy obok.



Próbka szydełkowa do sukienki.

Rady kosmetyczne

PROSZĘ O ADRES

Dalila

Cera Pani wymaga dość skomplikowanej kuracji, której nie mogę opisać na łamach tygodnika, proszę więc o bliższy adres, a odpowiem Pani listownie.

Chwilowo niech Pani myje twarz wodą ciepłą i mydłem boraksowym — dwa razy dziennie, przeciera wódką borną po umyciu i osuszeniu również dwa razy dziennie. Sposób przyrządzania bornej wódki znajdzie Pani w szeregu odpowiedzi w ostatnich numerach pisma.

Obstrukcję należy koniecznie zwalczać, jeść co dzień na noc zsiadłe mleko, rano pić na czczo odwar siemienia lnianego — pół łyżeczki na szklankę wody.

Włosy radziłabym Pani myć mydłem pokrzywowym i przyrządzić sobie wódkę czosnkową (w taki sam sposób, jak oliwę czosnkową, którą podałam dla „Podlasianki", tylko zamiast oliwy wziąć wódkę). Wódką tą przecierać skórę głowy dwa razy w tygodniu, za pomocą małej szczoteczki, rozdzielając włosy pasmami.

Do ostatniego płukania używać odwar rumianku (garść na 2 litry wody z sokiem z cytryny) — będzie to także rozjaśniać włosy. Silniejszych środków rozjaśniających nie radziłabym, aby nie niszczyć włosów. Trwała ondulacja parowa jest dla włosów mniej szkodliwa niż elektryczna, przy włosach zdrowych można ją robić po 6 miesiącach, przy włosach słabych — rzadziej.

WIOSENNE PODRAŻNIENIE SKÓRY

Z. O. A.

Radziłabym Pani przed umyciem twarzy przecierać ją czystą nicejską oliwą, będzie to zmywać kurz i brud bez podrażnienia, jakie wywołuje woda. Następnie jeszcze zmyć twarz letnim naparem ślazu (łyżeczka na szklankę wody), osuszyć i pod oczy dać odrobinę maści zawierającej 2°/₀ kamfory na coldkremie — przeciwko zmarszczkom. Rano zmywać twarz tylko watką — letnim ślazem i osuszać. Po 2—3 tygodniach podrażnienie powinno się uspokoić, napisze Pani wówczas do mnie, abyśmy mogły ustalić, jaka będzie potrzebna normalna pielęgnacja cery.

Olej rycynowy wzmacnia włosy i nigdy nie przyspiesza siwizny, niestety, na ściemnienie brwi będzie działał jedynie w bardzo słabiutkim stopniu — może spróbuje Pani smarować je tranem. Skoro oczy Pani reagują na olej rycynowy łzawieniem, niech Pani rzęsy smaruje borną wazeliną lub esencją herbacianą — same tylko koniuszki włosków, a nie skórę powiek.

ŁAMLIWOŚĆ WŁOSÓW

Podlasianka

Kruszące się i porozdwajane końce włosów radziłabym Pani przyciąć, a następnie co 2—3 tygodnie masować skórę głowy (na 24 godziny przed umyciem) oliwą czosnkową: czosnek obrać ze skórki, drobno pokrajać i zalać oliwą biorąc na główkę czosnku — pół szklanki oliwy. Po 2—3 tygodniach zlać oliwę, czosnek wycisnąć dobrze, dodać kawałek kamfory, jak ziarnko małej fasoli. Płynem tym, jak już powiedziałam, masować skórę głowy, a można też lekko zwilżyć końce włosów na noc przed umyciem i zawiązać głowę chusteczką. Myć włosy rozgotowanym mydłem marsylskim zielonym-oliwnym, do ostatniego płukania używać odwaru szałwii i rumianku — po pół garści na 2 litry wody.

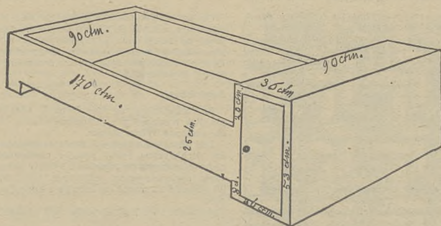
Na porost tak nikłych brwi może pomógłby jeszcze płyn specjalny, ale na łamach pisma nie mogę podać Pani jego nazwy.

Kremy, których Pani używa, a także i puder jest dla Pani wybitnie niestosowny, radziłabym po prostu na noc wbić na miejsca, gdzie są zmarszczki, odrobinę kremu lanolinowego dobrej krajowej wytwórni; krem należy wbijać ruchem opukiwania — pod oczy bardzo leciuteńko jednym palcem, żeby nie ciągnąć skóry, w kierunku od skroni do nosa, na czole od środka do skroni.

Podpuchnięcie oczu po nocy może mieć przyczynę wewnętrzną; radziłabym zapytać lekarza.

Helena Brzezińska

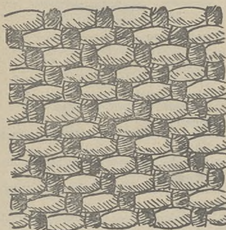
Kierowniczka Działu Kosmetycznego Instytutu Lekarsko - Kosmetycznego „IZIS" w Warszawie.



Szemat prostego tapczana.

Uczymy się tkactwa

Teraz, gdyśmy już opanowały ścieg rządkowy, przejdziemy do jegoi kombinacji barwnych.



12

Z chwilą wprowadzenia kilku barw, możliwości nasze zwiększają się. Możemy teraz uzyskać wielką ilość przeróżnych kombinacji.



13

Spróbujmy, jak pokazuje nam rys. Nr 12, dać osnowę w jednym, a wątek w drugim kolorze, co się wtedy dzieje? Nasza tkanina nabiera jak gdyby mocy kolorystycznej, skośna, zagonki zarysowują się o wiele wyraźniej niż przy robocie jednobarwnej. Ćwiczenie to możemy przerobić w kilku odmianach, robiąc przerzuty jak na rys. 12: nad dwiema nitkami osnowy i pod jedną, to znów przy przerzutach nad dwiema i pod dwiema nitkami osnowy, albo nad trzema i pod jedną i t. d.



14

Rys. Nr 13 przedstawia kombinację barwną, powstałą z nałożenia w osnowie nitek w dwóch kolorach w sposób następujący: 1 nitka w jednym, druga w drrugim i t. d., czyli co druga nitka w tym samym kolorze. Wątek układamy w ten sam sposób: jedna nitka w jednym, druga w drugim kolorze. Przerzuty, jak widać na rysunku, robimy 2 $\times$ 2, czyli nad dwiema i pod dwiema nitkami osnowy.



15

Na rys. Nr 14 mamy podobną kombinację, tylko że nakładamy osnowę po dwie nitki jednego i dwie drugiego koloru na zmianę, i wątek też po dwie. Ścieg jak przy próbce poprzedniej. Możemy robić szereg kombinacji, np.: nakładając osnowę jak na rys. 13, a wątek, jak na rys. 14 i robiąc na tym wszystkie znane nam kombinacje ściegów rządkowych.



Rysunki 15 i 16 pokazuje sposób przeprowadzania kolorów wątku pasami. Na rys. Nr 15 mamy pasy po cztery nitki, przy ściegu rządkowym prostym, a na rys. Nr 16, pasy na zmianę po 4 i 2 nitki, przy ściegu rządkowym zawracanym.

Uwaga: aby z próbek które robimy, mieć potem jakąś korzyść, musimy spełnić parę warunków.

1-o. robić próbki jednakowej wielkości.

2-o. robić równo i nie ściągać brzegów.

3-o. dobrać parę kolorów weł'ny pasujących jedne do drugich i w nich robić próbki. Na przykład bardzo dobra będzie gama następująca: biały brąz, rdzawy i żółty, albo: biały, granat, szafir i błękit jasny i t. d.

Jeśli spełnimy warunki, możemy potem zużytkować te próbki, zszywając jedną z drugą i robiąc poduszki lub serwetki. Bardzo dobrze by było, gdyby próbki były kwadratowe, lub wielkości dwóch kwadratów, możemy wtedy zeszywać w dwie strony.

L. D

Nasza skrzynka

Leśniczy z ukończoną średnią szkołą leśną, lat 37 żonaty, bezdzietny, poszukuje posady. Posiada bardzo dobre świadectwa referencje, 20 lat praktyki. Energiczny, bez nałogów, uczciwy. Może złożyć kaucję. Za pośrednictwo dam 200 zł. Łaskawe oferty proszę kierować do Redakcji pod *„Sosna 200"*.

Osoba wiek średni, inteligentna, zna buchalterię, poszukuje posady do dzieci, kasjerki do sklepu lub innej instytucji, albo samodzielny zarząd domem, mogę złożyć kaucję. Łaskawe zgłoszenia: *Daszakowa*, Stryj, Prywatna 5.

Bezdzietnej.

Zawiadamiamy, że ma Pani do odebrania list wysłany p. a. Prenumeratorce poste-restante Wisła Śląska.

Dla Pani Bezdzietnej, która w tygodniku „Praktyczna Pani" prosi o niechrzczonego chłopczyka na własność. Śliczny chłopczyk dwumiesięczny, zdrowych rodziców do oddania za swoje, w zdrowe i kochające ręce.
Zgłoszenia do I.K.C. Kraków pod *„5558K."*

Niedrogo przyjmę kilka osób na lato we dworze. Szczegóły pod adresem: Poczta Krzywicze, skrz. Nr 31, pow. wilejski.

Absolwentka średn. szkoły zawodowej lat 20, łagodnego usposobienia obejmie posadę wychowawczyni, lub osoby do towarzystwa, możliwie od 1 lipca br., najchętniej na wsi. Znajomość szycia, robótek ręcznych.

Łaskawe zgłoszenia: Praktyczna Pani pod *„Teresa J."*

Poszukuję zaraz uczciwej, cichej służącej, lubiącej dzieci — gotowanie, pranie, sprzątanie, ogród warzywny (jest dziewczyna do pomocy). W domu 2 osoby i dziecko 3-letnie. Wynagrodzenie 25—30 zł. Zwrot kosztów podróży w jedną stronę po pół roku. Miejscowość letniskowa (Tatarów n/Prutem). Kościołek na miejscu. Zgłoszenia do redakcji dla *„Ireny"*.

Potrzebna służąca do wszystkiego, wykwalifikowana, gotowanie, wypiek ciasta, pranie. Musi być zdrowa i czysta. Dom mały, warunki dobre. Oferty z odpisem świadectw i fotografię proszę adresować: *M. Kreissowa*, Lublin, Wieniawska 8/8.

Zwracam się z uprzejmą prośbą do Szan. Pań o umożliwienie mi znalezienia pracy. Najchętniej wyjazd za granicę. Jestem sierotą. Mam 22 lata. Ukończyłam Szkołę Przem.-Handl. w Warszawie. Mogę zarządzać domem, opiekować się dzieckiem, być

(Dokończenie na stronie 25-ej).

Pasieka w czerwcu

Zwykle w czerwcu pszczoły zaczynają się roić, to też zawczasu trzeba przygotować ule na przyjęcie młodych rojów. Ustawia się je od razu na właściwym miejscu, a dla sprawdzenia czy stoją idealnie prosto, używa się poziomnicy. Każdy ul powinien być dokładnie zbadany, czy jest w porządku. Uszkodzone części trzeba naprawić, a brakujące dorobić. Ścianki i spód ula wyskrobuje się do czysta i naciera melisą, po czym wstawia 6—7 ramek z naklejonymi początkami lub arkuszami węzy. Żeby pszczoły zaczęły budować prawidłowy plaster, należy pod górną beleczką ramki poprzyklejać paski woszczyny. W tym celu używać się powinno woszczynę starszą, gdyż trudniej się topi. Pasek taki szerokości 5—6 cm i długości tej samej, jak szerokość ramki wkleja się na środku beleczki, używając do tego roztopionego wosku. Do tej roboty ramki muszą być zupełnie suche i ogrzane, a górna beleczka chropowata, to jest nieheblowana. Przykrojony pasek woszczyny macza się na całej długości w rozpuszczonym gorącym wosku i przykłada do beleczki, naciskając go palcami, póki wosk nie zastygnie. Komórki po naklejeniu powinny być skierowane ku górze, aby się z nich miód nie wylewał.

Poza ustawieniem uli trzeba jeszcze przygotować i mieć pod ręką rojnicę, drabinkę, klateczkę na matkę, podkurzacz i kropidło.

Pszczoły roją się w godzinach od 8-ej rano do 5-ej po południu i w tym czasie zawsze winien ktoś czuwać w pasiece, aby w porę spostrzec rozpoczęcie rójki i nie dopuścić do ucieczki roju. Zauważywszy rojące się pszczoły, czekamy aż wszystkie wyszłe z ula zbiorą się i osiądą, co ma miejsce zwykle gdzieś na drzewie w pobliżu ula macierzystego. Czasem też zdarza się, że pszczoły pokręcą się po pasiece i całym kłębem odlatują gdzieś w upatrzone przedtem miejsce. Chcąc je zatrzymać, trzeba je obficie skropić wodą, hałasując przy tym przedmiotami metalowymi, co ma wywoływać wrażenie nadchodzącej burzy. W obawie przed ulewnym deszczem pszczoły zawieszają się całym kłębem i wtedy powinno się je śpiesznie zebrać. W tym celu podstawiamy otwartą rojnicę pod gałęź, którą wstrząsamy krótko, lecz energicznie i później pozostawiamy ją zamkniętą tam, gdzie najwięcej pszczół lata, uchylając tylko zasuwkę, aby ściągnąć wszystkie pszczoły latające. Miejsce, gdzie pszczoły były uwiązane, trzeba silnie podkurzać, aby zapobiec ich powtórnemu zebraniu się tam. Rojnicę z zebranymi pszczołami stawiamy w cieniu i następnie dopiero wieczorem osadzamy w ulu, najlepiej około 6-ej godziny. Czynność to prosta i polega na rozsunięciu w ulu ramek, których nie powinno być więcej jak 7 i wysypaniu pszczół wprost w środek ula. Następnie ramki zsuwamy i ul nakrywamy daszkiem. Pragnąc zabezpieczyć się przed ucieczką pszczół, dajemy im plaster czerwia, co szczególnej polecić należy dla rojów z młodymi matkami, gdyż, jeśli matka zaginie w czasie lotu weselnego, pszczoły dadzą nam to poznać przez założenie matecznika. Jeśli pszczoły chcą uciekać, to trzeba wyszukać matkę i zamknąć ją do klateczki na parę dni.

Świeżo osadzone roje wymagają starannej opieki i zaraz na drugi dzień trzeba do nich zajrzeć, aby sprawdzić, czy dobrze zaczynają budowę, czy nie robią komórek trutowych, które powinno się wycinać. Jeśli po osadzeniu roju nastanie dłuższa niepogoda to trzeba go podkarmiać, dając parę kilogramów miodu lub syrop z cukru.

W ulach ramowych przeważnie nie dopuszcza się do rójki naturalnej, stosując tworzenie sztucznych rojów. Ażeby powstrzymać pszczoły od rojenia, trzeba im dostarczyć jak najwięcej roboty przy budowie komórek. W tym celu dodaje się im często po 2—3 ramki węzy. Stosuje się także osłabianie silnych rojów, ujmując im po kilka plastrów czerwiu, który dodaje się słabszym rojom, znakomicie przez to wzmacniając te ostatnie.

Silna wentylacja ula świetnie zapobiega rójce, sprzyjając zarazem intensywnej pracy pszczół. Jeśli bowiem pszczoły mają za gorąco, to w obawie oberwania się plastrów, przestają pracować, wychodzą z ula i oblepiają ścianę naokoło wylotu. Powinno się wtedy otworzyć na spodzie ula otwór, a w czasie silnego upału podnieść daszek. O ile ule wystawione są na działanie słońca, to trzeba je zacieniować, robiąc od strony południowej zasłonę z mat słomianych. Niewiele to kosztuje, a znacznie podnosi wydajność miodu.

Gdy widzimy, że pszczoły coraz obficiej znoszą miód i zapełniają się plastry, to trzeba im wciąż dodawać gotowe plastry lub ramki z węzą poza plastrami miodowymi, aby je napełniały miodem. Dla intensywnego wyzyskania miodobrania stawiamy na ramki gniazdowe nadstawki. Kiedy zobaczymy, że ramki nadstawkowe wypełnione zostały miodem, to je zabieramy dla wytrząśnięcia na miodarce, wstawiając na ich miejsce zapasowe nadstawki.

W lecie uprzykrzonymi szkodnikami w ulach się mrówki, które rabują miód i zacinają pszczoły, to też powinno się je tępić wokoło pasieki. Zauważone w ciągu dnia mrowisko wieczorem zalewa się gorącą wodą, kiedy wszystkie mrówki są tam zebrane. Można też nie dopuścić mrówek do ula, smarując jego nogi smołą lub lepem sadowniczym, odnawianym, ile razy zaschnie.

W ulach i wokoło nich powinno się również niszczyć pajęczyny, w których ginie dużo pszczół.

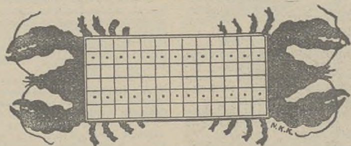
H. P.

Majowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

(Warunki uczestnictwa ogłoszono w Nr 20 „Praktycznej Pani")

PODWÓJNY PALINDROM Nr 7

Ułoż. p. N. Kazimierz Kozłowski, Warszawa



W kratki rysunku należy wpisać pionowo 13 wyrazów sześcioliterowych o podanych niżej znaczeniach; litery w kratkach z punktami czytane poziomo dadzą 2 zdania jednakowo brzmiące przy czytaniu wprost i wspak.

Znaczenie wyrazów: 1. Miejscowość w woj. krakowskim posiadająca znany browar. 2. Ptak — rudzik. 3. Człowiek żywiący się surowym mięsem. 4. Przyprawa zaostrzająca smak potraw. 5. „Splatała" — inaczej. 6. Szlak na spodniach lub czapce wojskowego". 7. Symbol argonu i przyrząd do czerpania wody (2 wyrazy). 8. Podoficer. 9. Posłuszny, niesprzeciwiający się — inaczej. 10. Posąg, statua. 11. Ścierka do mycia naczyń kuchennych. 12 Popłoch. 13. Kula na wierzchołku masztu.

WIĄZADŁO Nr 8

Ułożyć wiązadło składające się z 30 wyrazów dwusylabowych takich, w których druga sylaba jednego wyrazu jest pierwszą sylabą dla następnego wyrazu (np. wio-*sło*, *sło*-ma). Pierwszym wyrazem w tym łańcuchu musi być wyraz: *Ry-ba*, a ostatnim wyrazem: *Sza-ry*. W ten sposób uzyskamy zamknięty łańcuch, gdyż ostatni wyraz będzie się wiązał z pierwszym wyrazem w identyczny sposób.

LOGOGRYF SYLABOWY Nr 9

Ułoż. p. Br. Bogucka, Radom.

Z niżej podanych sylab ułożyć siedemnaście wyrazów czteroliterowych. Pierwsze litery utworzą aktualne rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1. Moc. 2. Imię żeńskie zdrobniale. 3. Nazwa miesiąca. 4. Pismo wymieniane między państwami. 5 Ptak egzotyczny. 6. Pora roku. 7. Gatunek plótna. 8. Napój alkoholowy. 9. Część zapłaty. 10. Pokój klasztorny. 11. Państewko azjatyckie. 12. Środek opatrunkowy. 13. „Plon" — inaczej. 14. Waga opakowania. Rzeka na Śląsku. 16. Pozwolenie na przejazd przez obce państwo. 17. Legendarny pierwszy lotnik.

Sylaby: a, ba, bis, ce, ga, i, i, i, ir, ka, kar, la, lu, ła, ma, no, o, ol, ra, ra, rak, rak, si, ta, ta, ta, ty, we, wi, woc, za, za, za, zi.

Uwaga! Powyższymi zadaniami zamykamy konkurs majowy. Przypominamy, że termin nadsyłania rozwiązań z całego konkursu upłynie 15 czerwca r. b. Wyniki zostaną ogłoszone w Nr. 27, a począwszy od Nr 24 ukażą się zadania czerwcowe.

KUPON Nr 3 MAJOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".

Warunki przyjęcia do szkoły podchorążych lotnictwa — grupa liniowa na kurs 1940-42

Zasadniczymi warunkami przyjęcia na kurs 1940/42 w Szkole Podchorążych Lotnictwa — grupa liniowa, kształcącej kandydatów na oficerów służby stalej pilotów i obserwatorów lotnictwa są:

a) Odbycie w roku 1939/40 skróconej zasadniczej służby wojskowej:
— w czasie od 2.X. do 22.XII. 1939 r. na dywizyjnym kursie podchorążych rezerwy,
— a następnie od 8.I.1940 r. w Szkole Podchorążych Rezerwy Lotnictwa — grupa liniowa i wykazanie w czasie jej trwania odpowiednich wartości dowódczych, zwłaszcza pod względem charakteru i zalet umysłowych, moralnych (odporność psychiczna) i fizycznych.

b) Posiadanie odpowiedniego cenzusu naukowego, oraz podstawowej znajomości jednego z języków obcych, (przede wszystkim niemieckiego lub rosyjskiego, w dalszej kolejności — francuskiego lub angielskiego).

c) Nieprzekroczenie do dnia 1.X.1940 r.:
— przez absolwentów liceów ogólnokształcących: 23 lat życia,
— przez absolwentów liceów zawodowych o kursie trzyletnim oraz mających półdyplom studiów politechnicznych: 24 lat życia,

d) Stan wolny (nieżonaty).

e) Obywatelstwo polskie.

f) Zobowiązanie pisemne za zgodą ojca (prawnego zastępcy) do służby wojskowej w charakterze podchorążego, a po ukończeniu szkoły podchorążych do oficerskiej służby stałej.

g) Zobowiązanie pisemne wspólnie z rodzicami, prawnym zastępcą lub osobą trzecią do ponoszenia solidarnej odpowiedzialności za wszelkie zobowiązania materialne, związane ze służbą w charakterze podchorążego.

Pierwszeństwo przy przyjęciu do Szkoły Podchorążych Lotnictwa — grupa liniowa dawane będzie:

Przede wszystkim mającym ukończone p. w. lotnicze motorowe (pilotaż turystyczny). (Dotyczy to również kandydatów do Szkoły Podchorążych Rezerwy Lotnictwa).

Następnie: mającym kategorię C szybowcową, mającym prawo jazdy samochodem lub motocyklem, posiadającym lepszą znajomość języka niemieckiego lub rosyjskiego.

Absolwenci liceów (szkół średnich), którzy posiadają odpowiednie warunki i przedstawią do dnia 15.VI.1939 r. właściwemu komendantowi rejonu uzupełnień świadectwo dojrzałości oraz zobowiązanie pisemne według ustalonego wzoru, będą wcieleni na dywizyjne kursy podchorążych rezerwy jako kandydaci do Szkoły Podchorążych Lotnictwa — grupa liniowa.

Kandydaci wcieleni w ten sposób na dywizyjne kursy podchorążych rezerwy wnoszą drogą służbową w terminie do dnia 1.XI.1939 r. do komendanta Grupy Szkół Lotniczych (Warszawa, ul. Puławska nr 6) podania o przyjęcie do Szkoły Podchorążych Lotnictwa — grupa liniowa.

Na podstawie złożonych podań komendant Grupy Szkół Lotniczych powoła zakwalifikowanych kandydatów na badania lekarskie w Instytucie Badań Lekarskich Lotnictwa w ciągu listopada — grudnia 1939 r.

Kandydaci uznani za zdolnych do służby w powietrzu, zostaną przeniesieni z dniem 3.I.1940 r. z dywizyjnych kursów podchorążych rezerwy do Szkoły Podchorążych Rezerwy Lotnictwa — grupa liniowa.

Szczegółowe warunki przyjęcia do Szkoły Podchorążych Lotnictwa — grupa liniowa można otrzymać we wszystkich ośrodkach p. w. lotniczego i placówkach L.O.P.P. Warunki te zawierają m. in. wyszczególnienie wszystkich załączników, niezbędnych przy podaniu, wykaz szkół, których ukończenie uprawnia do ubiegania się o przyjęcie do szkoły Podchorążych Lotnictwa, wzory deklaracyj itp.

Warunki przyjęcia do szkół podoficerskich dla małoletnich

W roku szkolnym 1939/40 do Szkół Podoficerów Piechoty dla Małoletnich mogą ubiegać się o przyjęcie kandydaci na następujących warunkach:

Do Szkoły Podofic. Piech. dla Mał. Nr. 2 w Śremie młodzieńcy z całego obszaru Rzeczypospolitej w wieku od lat 17, ukończonych w dniu 1.IX. 1939 r. do lat 19 włącznie, nieprzekroczonych w dniu 1.IX. 1939 r.

Cenzus naukowy — 7 oddziałów szkoły powszechnej.

Termin składania podań wprost do szkoły jest ustalony od dnia 1 maja do dnia 30 czerwca 1939 r., zaś do właściwych komendantów p. w. pułków piechoty, baonów Obrony Narodowej (samodzielnych batalionów) i baonów K.O.P. — od dnia 1 maja do dnia 15 czerwca 1939 r.

Do Szkół Podofic. Piech. dla Małoletnich Nr 1 w Lubawie i Nr 3 w Nisku będą przyjmowani chłopcy na dotychczasowych warunkach, a więc w wieku od lat 15 ukończonych w dniu 1.IX.1939 r. do lat 17 włącznie nieprzekroczonych w dniu 1.IX. 1939 r., posiadający co najmniej 4 oddziały szkoły powszechnej. Termin składania podań — identyczny jak do Szkoły Nr 2 w Śremie.

Do Szkoły Podofic. Piech. dla Mał. Nr 1 mogą składać podania chłopcy pochodzący z województw: poznańskiego, pomorskiego, warszawskiego (z miastem stoł. Warszawa), białostockiego ,poleskiego, wileńskiego oraz powiatów: siedleckiego i łukowskiego.

Do Szkoły Podofic. Piech. dla Mał. Nr 3 w Nisku — kandydaci pochodzący z województw: śląskiego, krakowskiego, łódzkiego, lwowskiego, tarnopolskiego, stanisławowskiego, kieleckiego, wołyńskiego i reszty lubelskiego.

Chłopcy przynależni do organizacyj wojskowych powinni składać podania wraz ze wszystkimi dokumentami przez właściwych powiatowych komendantów p. w. pułków piechoty, baonów Obrony Narodowej (samodzielnych batalionów) względnie baonów K. O. P.

Pozostałe warunki przyjęć do szkół obu typów oraz potrzebne do próśb załączniki pozostają bez zmiany i są ogłoszone w Dz. Rozkazów wojskowych Nr 16/31, który można przejrzeć we właściwych Komendach Rejonu Uzupełnień lub w Powiatowych Komendantów P. W.

Chłopcy ubiegający się o przyjęcie powinni pamiętać, że ci z nich, którzy odpowiedzą warunkom formalnym, będą wezwani do właściwych szkół i zostaną tam poddani szczegółowym oględzinom lekarskim oraz egzaminowi konkursowemu z zakresu poprawnego czytania, pisania i rachowania. Chłopcy słabi fizycznie lub chorowici nie powinni w ogóle ubiegać się o przyjęcie.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

LEGUMINA Z ZSIADŁEGO MLEKA

(z gotowanego zsiadłego lub surowego zsiadłego mleka)

Dodatki: ¼ litra wody, otarta skórka i sok jednej cytryny, 30 gr mączki „Gustin" D-ra Oetkera, 125 gr cukru, 2 jajka, ¼ litra gotowanego zsiadłego lub surowego zsiadłego mleka, 5 listków białej żelatyny D-ra Oetkera „Regina".

Sposób przyrządzania: Zagotować wodę z otartą skórką oraz sokiem cytryny, dodać, stale mieszając, zsiadłe mleko, zmieszane przedtem z mączką „Gustin" i żółtkami. Zagotować ponownie, ciągle mieszając. Ubijać leguminę aż do ostygnięcia, dodać przedtem rozpuszczoną żelatynę i wreszcie pianę z białek. Ubić leguminę aż do zupełnego stężenia, wyłożyć do szklanej salaterki.

Odpowiedzi Redakcji

PLACEK Z KRUSZONKĄ

P. Misi.

W rozmaitych okolicach kraju, różne potrawy otrzymują odrębne nazwy, nie jestem więc zupełnie pewna o jaki placek Sz. Pani chodzi, przypuszczam że o zwykły placek drożdżowy, na jaki służę przepisem. Wziąć ogółem 1 klg mąki, 7½ dkg drożdży, 1½ szklanki mleka, 7 jaj, ¼ klg cukru, ¼ kg masła lub smalcu, skórkę otartą z cytryny i kto chce 10—15 dkg rodzynków sułtańskich. Z części mąki, drożdży, szczypty cukru i trochy mleka zrobić rozczyn, gdy ruszy, dodać 6 jaj, cukier, masło czy smalec, skórkę i ew. rodzynki i dobrze wyrobić. Kiedy znów podrośnie, wyłożyć na niewielką, wysmarowaną tłuszczem blachę, posmarować jajkiem, posypać kruszonką i upiec, co zajmie 45 — 50 minut. Na kruszonkę zagnieść 5 dk mąki, 2½ cukru i 2½ dkg masła. Ciasto pokruszyć w ręku lub zetrzeć na grubej tarce. Zamiast kruszonki, można dać migdały siekane.

PLACEK WYKWINTNIEJSZY

Kilogram mąki, 7½ dkg drożdży, 10 jaj, (same żółtka), 1½ szklanki mleka, 35 dkg masła, 10 dkg rodzynków, skórka z cytryny. Zrobić jak poprzedni, różnica polega na tym, że bierzemy więcej masła i żółtka, zamiast całych jajek.

LAKIER DO PAZNOKCI

Pani H. D.

Zgęszczony lakier można rozprowadzić do potrzebnej gęstości przez dolanie paru kropel eteru.

PODUSZKA NA SIATCE

Pani Jadwiga S.

Ładny wzór nadający się na wierzch do poduszki znajdzie Pani w Nr 28 z 38 roku. Numer ten można nabyć w naszej administracji.

towarzyszką samotnej Pani. Znam roboty ręczne; mogę towarzyszyć w podróżach Mogę pracować w majątku. Znam gospodarstwo wiejskie. Piszę biegle na maszynie. Na żądanie referencje. Adres w redakcji.

„Cyganiątko"

1. Proszę uprzejmie Panie, znające letniska podłódzkie, o radę, dokąd wyjechać. Chodzi o suchą i niezażydzoną okolicę, las i rzekę, o pomieszczenie jako tako kulturalne a przede wszystkim wolne od robactwa i much. Następnie — łatwość w aprowizacji dla prowadzenia własnej kuchni. Wreszcie, niezbyt utrudniony dojazd z Łodzi.

2. Poszukiwane letnisko niedaleko Łodzi, na lipiec i sierpień dla trzech polskich rodzin(trzy małżeństwa i troje dzieci lat 2—3—8). Koniecznie: okolica sucha, las i rzeka, czyste 3 pokoje z przyzwoitym całym utrzymaniem (lub tylko obiady). Ceny niewygórowane!

W obu wypadkach proszę o odpowiedź pod adresem: *Janina Katnerowa*, Łódź, ul Narutowicza 107.

Chcę wyjechać na wieś z córeczką do Jaremcza lub Hrebenowa. Chciałabym by tanio to kosztowało. Może która z Pań zamieszkujących tamże zechciałaby odnająć 1 pokoik z utrzymaniem lub bez. W celu bliższego porozumienia proszę pisać na adres: „Basia" poste-restante, Dublany k/Lwowa.

Doświadczoną pielęgniarkę do 1-miesięcznego dziecka na okres 3—6 miesięcy, przyjmę od zaraz. Góry — miejscowość klimatyczna. Zgłoszenia z podaniem warunków kierować: Tatarów n/Prutem. Szkoła.

Zamienię 3 pokojowe mieszkanie spółdzielni na kilkomorgowe gospodarstwo podmiejskie. Warszawa, Mokotów Madalińskiego 42 m. 69, godz 12 — 16.

Drogie Podolanki i Wołynianki!

Chcąc na stare lata urządzić się na swoich „śmieciach", tą drogą zwracam się do wszystkich Pań zamieszkałych na Podolu i Wołyniu z prośbą o pomoc w zrealizowaniu kupna nieruchomości wiejskiej (dom, budynki gospodarcze, sad, ogród) w cenie 10—15 tysięcy zł., może być dług bankowy.

Pożądanym byłoby aby w pobliżu był las, rzeczka oraz nieznaczna odległość od miasta, w którym jest gimnazjum żeńskie.

Za łaskawe informacje zgóry Jejmościom Dobrodziejkom przesyłam podziękowanie—staropolskim „Bóg zapłać"!

Anna Konstantynowiczowa, Wilno, ul. Sołtańska 24 m. 2.

Panna lat 20 sierota, nie mająca nikogo bliskiego, pragnie znaleźć posadę jako wychowawczyni dzieci, lub wyręczycielka pani domu, może pracować w biurze na majątku, ma ukończoną średnią szkołę handlową. Prócz środków do życia chciałaby znaleźć dom do którego mogłaby się przywiązać. Proszę adresować A. Burzyńska, Lida ul. Jodłowa 13.

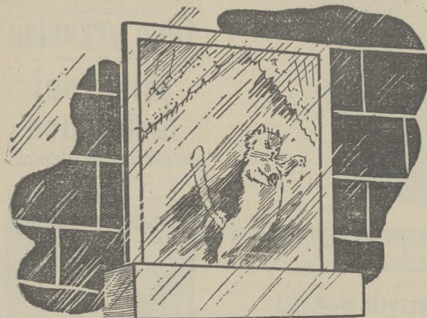
Poszukuję pokojowej na wieś, znającej wszelkie prace domowe i mogącej wyręczyć we wszystkim Panią domu — wymagane: znajomość kuchni, zapasy zimowe, krawieczyzna i masaże. Jest kucharka i pomoc w pokojach. Musi być osoba miła, uczciwa i życzliwa dla otoczenia. Oferty proszę adresować: *Zofia Skowrońska*, Warszawa, Górskiego Nr 3 m. 25, tel. 6-11-46.

OGŁOSZENIA DROBNE

Abażury artystyczne, kwiaty, malowanie tkanin, dekoracja wnętrz i wystaw. J. Świdnicka, Chmielna 62 m. 26 na wprost dworca, Tel. 611-61.

Złóż ofiarę na F.O.N.

Kącik dla dzieci

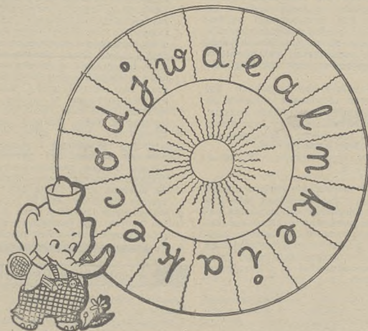






UKŁADANKA KWIATOWA

Niezbyt trudna to zabawa
klocki w rzędzie się przestawia,
a odczytasz jakie w maju
piękne kwiaty rozkwitają.



KOŁO

Skacz co trzecią, a dostaniesz
po szesnastu rozwiązanie.

DESZCZYK

Pada deszczyk jak to bywa
bezustanny, rozpłakany,
a pan kotek siadł na oknie
patrzy oknem cały ranek.
Gdzieś za ścianą obok w rynnie
pocichutku woda kapie,
kotek w okno łapką stuka
i na szybach krople łapie.
Deszczyk pada rozdzwoniony,
za kropelką kropla goni,
kotek nie wie, że po szybach
krople płyną... „z tamtej strony".
Gdy kropelkę łapką chwyci,
wnet ucieka spod pazurków.
— To już łatwiej — myśli kotek —
łapać myszki albo szczurki.

K. Legotke

ZAGADKA

Jestem twarde —
używasz mnie wieczór i rano,
gdy wrzucisz mnie do wody,
pokrywam się pianą,
a gdy w pianę tę włożysz
twoje ręce małe,
zobaczysz, że z brudnych
staną się wnet białe.

M. Żarska

Przypominamy naszym kochanym Czytelniczkom i Czytelnikom, że w dzisiejszym numerze zamieszczamy ostatnie zadania obecnego konkursu i że czekam niecierpliwie na liściki z odpowiedziami. Po obliczeniu i sprawdzeniu głosów zostaną rozlosowane nagrody. Jeżeli liściki nadejdą niedługo, rezultaty ogłosimy w numerze 24-ym, a już najpóźniej w 26-ym.

Pozdrawiamy serdecznie wszystkie dzieci.

Ciocia Tola

Agrest zielony rozgotować, przecedzić zmierzyć sok. Soku z malin winno być dwa razy tyle, ile z agrestu lub z odpadków jabłecznych. Wlać zmieszany sok w rondel, zmierzyć patykiem, wsypać cukru na miarę dwa razy tyle, ile było soku, zrobić znów znak na patyku i wygotować do połowy między znakami.

65. GALARETA MALINOWA

Maliny zalać wodą aby ledwie pokryła, rozgotować, przecedzić, wlać w rondel, zmierzyć patykiem, wsypać cukru na miarę tyle, ile było soku, wygotować do znaczka.

66. MALINY STERYLIZOWANE

Ponieważ jestto owoc delikatny i w małej ilości cukru traci ładną barwę, należy piękny, przebrany owoc wsypać w słoik, zalać gęstym syropem, biorąc na 1 kg malin 1 kg cukru i 1½—2 szklanki wody, zalać maliny syropem. Gotować w kociołku licząc od zagotowania minut 15.

67. MARMOLADA MALINOWA

Robiąc sok opisany pod nr 61, ściągamy go dołem słoja, a pozostałe maliny przecieramy przez sito. Dusimy jak zwykle, biorąc cukru drugie tyle, ile było owocu, mierząc miazgę już po przetarciu, cukier biorąc również na miarę.

68. MARMOLADA MALINOWA Z PEŁNEGO OWOCU

Dojrzałe owoce rozgnieść i we własnym soku dusić do zgęstnienia. Wsypać cukru na wagę tyle, ile było owocu, podsmażyć. Jeżeli chcemy mieć marmoladę bez pestek, należy jagody po rozgnieceniu przetrzeć jeszcze surowe, podsmażyć, dosypać cukier jak przy nieprzecieranych. Różnica będzie tylko ta, że nie ma pestek, przez co marmolada robi się bardzo wykwintna, nie będzie jednak bardzo ścisła.

69. MARMOLADY MIESZANE

Na marmoladę malinową mieszaną bierzemy cukru, jak wyżej, tj. kilogram na kilogram, dodajemy zaś inne owoce aby otrzymać produkt ściślejszy i smaczniejszy. Na 2 kg malin należy wziąć 1 kg czarnych porzeczek i 1 kg jabłek, mogą być kwaśne, wczesne, opadłe owoce.

Drugą proporcję stanowi 1 kg malin, 1 kg łodyg rabarbaru, 1—1½ kg cukru.

Można również wziąć 1 kg malin, 1 jabłek, 1 agrestu, 1 porzeczek i 3 kg cukru, albo 2 kg malin, 1 kg czarnych porzeczek. 1 kg jabłek niedojrzałych, 3 kg cukru.

70. POSTIŁA MALINOWA

Wsypać maliny w garnek i wstawić dobrze nakryte w piec. Kiedy dobrze puszczą sok i zagrzeją się, co z uwagi na delikatność i soczystość owocu następuje dość prędko, odrzucić wszystko na sito. Sok przesmażyć osobno z cukrem jak pod nr 66, miazgę przetrzeć, zmierzyć, na litr przetartej miazgi wziąć cukru lub miodu ½ litra i ubijać mocno dużą drewnianą łyżką, najmniej godzinę. Masę tę nalewać w płaskie drewniane pudełka (po marmoladkach, cukierkach itp.) wyłożone białą bibułą, warstwą mniej więcej na palec i suszyć w letnim piecu, dokładając stopniowo. Kiedy się pudełko napełni, zakryć bibułą, zabić denkiem, trzymać w miejscu suchym i chłodnym. Można też pokrajać w prostokąty, obsuszyć i tak przechować zawinięte w celofan. Ponieważ przy robocie postiły dużo ubywa, nie opłaca się jej robić z małej ilości owocu ani też tam gdzie ten owoc jest drogi.

71. MALINY SUSZONE

Zdrowe, dojrzałe, ale nie przejrzałe maliny, przebrać, wysypać na blachy czy półmiski, suszyć w letnim piecu, powtarzając suszenie w ciągu kilku dni. Suszone maliny, naparzone, gorące, pije się na poty, można jednak niezbyt gorące pić zamiast herbaty.

72. MALINOWE PIERNICZKI

Wziąć ½ kg suszonych malin, utłuc je na mąkę. Zrobić gęsty syrop z ¼ kg cukru i małej ilości wody, wsypać maliny i smażyć aż kupka masy, wzięta na łyżeczkę da się ugniatać. Zrobić małe placuszki, układać na opłatek lub posmarowaną woskiem blachę i podsuszyć w piecu.

73. PIERNICZKI MALINOWE INACZEJ

Wziąć w równej ilości malin ususzonych, utłuczonych na mąkę, tyleż utłuczonych suchych włoskich orzechów lub palonych fistaszek, tyleż suchego, utłuczonego drobno, razowego chleba.

Na 3 szklanki tego miału wziąć szklankę miodu, miód najpierw sam zagotować, potem wsypać mieszankę i smażyć aż się da wyrabiać jak ciasto. Porobić małe cia-

ciastka, przekładamy torty i mazurki, ubieramy kompoty, dajemy jako podstawę do sosu Cumberland, który nie wiadomo dlaczego cieszy się mniejszą popularnością niż majonez, mimo że jest doskonały. Na galaretę bierzemy porzeczki czerwone, białe nie mają nigdy należytego koloru, jeżeli mamy ich dużo, można chociaż część dodać czerwonych, otrzymując kolor różowy, apetyczny i estetyczny. Na konfiturę można wziąć i białe.

41. GALARETA PORZECZKOWA

Galareta porzeczkowa jest łatwiejszą do usmażenia niż wiele innych, ponieważ nawet mniej wygotowana łatwo tężeje, nawet sok galarecieje tak bardzo, że trudno go z butelki wylać i trzeba albo rozgrzewać, albo łączyć z innymi sokami np. malinowym, który trudniej się ścina.

Porzeczki osmyknięte z gałązek wsypać w rondel, zalać wodą tyle, aby tylko owoc pokryła, rozgotować, przecedzić przez płótno uwiązane do stołka (patrz wstęp), zmierzyć wysokość płynu na patyczku, wsypać tyle szklanek cukru, ile było szklanek soku, dobrze rozmieszać, wygotować do znaczka.

Galareta ta jest nie tylko dobra do wykwintnych sosów, ale doskonale smakuje jako przyprawa zamiast śmietany do sosu przy pieczonym czy duszonym zającu, baraninie, cielęcinie pieczonej, polędwicy, dzikim ptactwie. Nawet dodatek jej do sosu już zaprawionego śmietaną smakuje doskonale.

42. SOK PORZECZKOWY

Robimy jak galaretę, nie wysmażamy jednak aż do znaku, wystarczy, jeżeli przesmażymy go 10—15 minut.

Wspomniałam o dodaniu soku z malin dla zapobiegnięcia zbyt silnemu galaretowaceniu, zmienia to jednak smak soku, lepiej po prostu, zamiast w butelki, zlewać go w słoiki, tak aby, jeśli zgęstnieje, brać go można łyżeczką. W wodzie czy sosie itp. łatwo się rozpuści.

43. SOK PORZECZKOWY Z WIŚNIAMI I MALINAMI

Na 2 kg porzeczek wziąć ½ kg czarnych wiśni i ¼ kg malin. Porzeczki oskubać, z wiśni usunąć pestki. Owoce wszystkie pognieść czy zemleć, włożyć do wazy i postawić w chłodzie na 24 godziny. Następnie wyrzucić na płótno i nie tylko pozwolić ściekać, ale nawet wycisnąć a następnie jeszcze przecedzić. Sok zważyć, na kilogram soku wziąć 2 kg cukru, przesmażyć, szumując około 15 m., do szumowania odsuwając od ognia. Ostudzony butelkować.

44. SOK Z PORZECZEK SUROWY

Rozgnieść dokładnie oskubane z gałązek porzeczki, zlać wszystko razem do słoja czy gąsiora i trzymać w ciepłym pokoju trzy dni. Scedzić przez płótno (patrz wstęp) bez wyciskania, dać się ustać, zlać czysty z osadu w małe buteleczki, żeby raz otwarte zaraz użyć, dobrze zakorkować, uszczelnić lakiem z łojem, pechem czy celofanem i trzymać w piwnicy postawione „do góry nogami" w piasku lub przynajmniej na boku, żeby płyn zwilżał korek i nie dał mu wysychać, co powoduje powstawanie szpar.

45. KONSERWA Z PORZECZEK

(kompot)

Ponieważ porzeczki są stosunkowo drobne, nawet gdy są dorodne, można je sterylizować w butelkach. Są bardzo smacznym dodatkiem do kompotu z jabłek. Syrop robimy z ¾ kg na litr wody, kto chce mieć kwaśny z ½ kg, gotować w kociołku od zagotowania m. 15—20.

46. PORZECZKI W CUKRZE

Porzeczki w cukrze są bardzo smaczne, nie można ich niestety przechowywać długo, stanowią jednak śliczne przybranie ciasteczek suchych, owoców smażonych itp.

Białko kurze z lekka ubić, aby nie stanowiło masy galaretowatej. Pogrążać w nim gałązki drobnych porzeczek i zaraz w miałkim cukrze, rozłożyć na półmisku lub blasze cieniutko posmarowanych woskiem i obsuszyć w piecu.

47. PORZECZKI W CUKRZE INACZEJ

Na jedno białko wsypać tyle cukru-pudru, ile go przyjmie przy ucieraniu, następnie wcisnąć soku z cytryny dwie łyżeczki od herbaty i ucierać tak długo, aż masa zgarnięta w kulę, nie będzie się rozlewała. W tej pomadzie maczać gałązki porzeczek i obsuszać jak poprzednie.

*

Ponieważ w porzeczkach nie ma prawie miąższu, jest tylko skóra, pestki i sok, po wydobyciu soku pozostałość nie ma prawie wartości. Na dżem i marmoladę nadają się lepiej porzeczki czarne.

CZARNE PORZECZKI

Czarne porzeczki odznaczają się silnym zapachem, sprawiającym, że niektórzy za przetworami z nich przepadają, inni nie chcą ich jeść zupełnie, prawdopodobnie temu zapachowi zawdzięczają one rosyjską nazwę „smorodynie". W stanie surowym są do jedzenia nieodpowiednie, w przetworach, prócz doskonałego smaku, odznaczają się piękną barwą czerwonawo-fioletową. Właśnie dla szczególnego zapachu i barwy, nadają się do połączeń w marmoladach z owocami o słabym zapachu i szarej barwie. Doskonale smakują z rabarbarem, jabłkami itp.

48. KONFITURA Z CZARNEJ PORZECZKI

Wybrać jagody dorodne, wymyć i usunąć drewienkiem pestki, złożyć w wazkę i zalać syropem już ostudzonym. Na ½ kg porzeczek, zważonych po oczyszczeniu, zrobić syrop z 60 dk cukru i 2 szklanek wody. Nazajutrz syrop scedzić, przegotować, zszumować, zimnym zalać jagody powtórnie, na trzeci dzień znów scedzić, dosypać 30—40 dk cukru, a lepiej 30 dk cukru i 10 syropu ziemniaczanego i włożyć weń jagody, smażąc jak zwykle, aż się zaczną robić szkliste. Można na użytek domowy jagód nie drylować. Tym samym sposobem można robić czerwone i białe porzeczki, ale odpowiedniejsze są czarne, gdyż są bardziej mięsiste.

49. SOK Z CZARNYCH PORZECZEK

W duży słój na dno wsypać warstwę miałkiego cukru, na nią dać warstwę 2 razy grubszą porzeczek i tak stopniowo wypełnić słój, dając ostatnią warstwę z samego cukru na 3 palce grubo. Zawiązać słój papierem i wystawić na 3 dni na słońce. Wyrzucić całą zawartość na sito, zlać ściekły sok, bez wyciskania w suche butelki wypłukane wodą z benzoesem lub wódką. Doskonale zakorkować, zalakować lub zalać pechem, trzymać do mrozów w lodowni, leżące bokiem, tak aby sok odwilżał korek, a na zimę przenieść do piwnicy.

Sok surowy jest specjalnie smaczny, można go jednakże przesmażyć, zwłaszcza jeżeli nie mamy lodowni. Smażyć minut 15.

50. PRZECIER Z PORZECZEK DO LEGUMIN

Wsypać obrane z gałązek porzeczki w kamienny słój, rozgniatając je drewnianą łyżką. Zakryć słój pokrywą, którą uszczelnić ciastem i wstawić w piec po pieczeniu chleba lub po obiedzie, podtrzymując tylko słaby ogień, aby się nie piekły, tylko dobrze przegrzały. Nazajutrz całą miazgę wraz z sokiem wyrzucić na sito i przetrzeć. Na 2 szklanki miazgi wsypać 1½ szklanki cukru pudru, ucierając łyżką aż się rozpuści. Napełniać małe słoiki i przechowywać w lodowni, bo się łatwo psuje.

51. DŻEM Z PORZECZEK

Rozgnieść jagody, zagotować, wyrzucić na sito, przetrzeć, dusić aż zaczną gęstnieć. Wsypać równą ilość cukru jak było jagód (kg na kg), smażyć do gęstości kaszy. Dżem ten jest doskonały do bułek, przekładania pierników, ale świetny jest również jako przyprawa do cielęciny, indyka, sarny itp.

52. CZARNE PORZECZKI NA SAŁATĘ

Do marynowania bierzemy porzeczki, przebierając je bardzo uważnie. Mało dojrzałe tracą w occie kolor i nie mają zapachu, przejrzałe miękną i pękają. Owoc musi być dojrzały ale jędrny.

Osobno część porzeczek rozgniatamy, stawiamy na ciepłym piecu do drugiego dnia, po czym scedzamy sok przez płótno. Do soku dolewamy drugie tyle octu do marynat i na każdą szklankę mieszaniny dajemy 20 dk cukru, przesmażamy syrop i zimnym zalewamy w słoiki lub butelki nasypane porzeczki. Dobrze zakorkować, zalakować, trzymać w zimnym miejscu.

53. GALARETA Z CZARNYCH PORZECZEK

Można robić z czarnej porzeczki galaretę tym sposobem co z czerwonej, robiona jednak według niniejszego przepisu odznacza się doskonałym smakiem i silnym aromatem. Jagody przebrać, wsypać w płótno i wycisnąć, miazgę można użyć do ciasteczek, omletu, jako domieszkę do rabarbarowej marmolady itp.

Zważyć sok i wziąć tyleż cukru pudru, ale nie wsypywać od razu tylko stopniowo, ucierając w jedną stronę wałkiem. Praca to jest długa, bo dopiero po 2 a nieraz 3 godzinach otrzymujemy galaretę.

54. CZARNE PORZECZKI STERYLIZOWANE

Nasypać pełno jagód suchych, jędrnych ale dojrzałych w butelki, wstrząsnąć żeby weszło jak najwięcej, zakorkować, gotować w kociołku godzinę, wyjąć dopiero kiedy woda nieco przestygnie. Można ich użyć do legumin, kompotów, sosów itp.

MALINY

Maliny są owocem o wybornym smaku i zapachu. Jedną mają wadę, dużą ilość pestek, co się zwłaszcza daje odczuć w marmoladzie, można je jednakże przecierać.

55. KONFITURA Z MALIN

Kilogram nieprzejrzałych malin przebrać, rozsypać na półmiski lub emaliowaną, niespękaną tacę, posypać 2—3 łyżkami cukru—pudru. Wsypać w rondel 1½ kg cukru, wlać 2½ szklanki wody, zagotować, odstawić aby z lekka przestygł. Mniej więcej po 5 minutach wsypać w niego ocukrzone maliny, zagotować, odstawić, ostrożnie zszumować, żeby nie pognieść jagód, znów zagotować, powtórzyć ten zabieg 3—4 razy i następnie dosmażyć do chwili, gdy jagody staną się szkliste i pełne. Przesmażone twardnieją. Posypanie cukrem przed smażeniem zjędrnia jagody.

Jeżeli chcemy mieć konfitury specjalnie piękne, bierzemy jagody po trochu z rondla durszlakową łyżką lub drucikiem i układamy w słoju, syrop zaś, w którym jest dużo pestek, przecedzamy na maliny.

56. MALINY PO KIJOWSKU

Kilogram malin przesypać w wazce 1½ kg cukru pudru i postawić na noc w lodowni. Nazajutrz ostrożnie zsunąć do rondla i smażyć minut najwyżej 20. Robić małymi porcjami, żeby się prędko zaczynało gotować przez długie nagrzewanie przed gotowaniem sok się z malin wytapia i jagody będą suche. Najlepiej smażyć na raz po ½ kg.

57. KONFITURY Z SUSZONYCH MALIN

Jeżeli brakuje nam konfitur a potrzebne nam są koniecznie na farsz do pączków, tortów itp., możemy je zrobić z malin suszonych, nawet kupionych w składzie aptecznym, chociaż te wypadają kosztownie. Na ¼ kg suszonych malin wlać 2 szklanki ukropu. Nazajutrz płyn scedzić, wziąć go szklankę, wsypać 25—30 dk cukru, zrobić syrop, smażyć jak świeże.

58. MALINY BIAŁE

Maliny białe smaży się jak czerwone, w konfiturze nie wyglądają jednak efektownie i mało mają zapachu.

59. MALINY TZW. AMERYKAŃSKIE LUB JAPOŃSKIE

Z uwagi że ten gatunek malin jest niezmiernie delikatny, smażymy je ostrożnie. Na dzień przed smażeniem skrapiamy spirytusem i opruszamy cukrem. Smażymy jak zwykle (patrz maliny), biorąc na kg owoców 2 kg cukru lub 1.80 dk cukru i 20 dk syropu ziemniaczanego.

60. MALINY W SOKU PORZECZKOWYM

Rozgnieść przebrane czerwone porzeczki, wsypać tyle szklanek cukru, ile było soku, smażyć minut 10—15. Odsączyć maliny usmażone jak pod nr 55, sok z nich zlać w butelki, maliny zaś włożyć w słoik i zalać przestudzonym sokiem porzeczkowym. Sok ten zwykle potem galaracieje, a cały przetwór odznacza się nader miłym smakiem, łącząc kwas porzeczek z zapachem malin.

61. SOK MALINOWY

Wsypać maliny w słój z otworem w dnie. Dobrze zatkać, z wierzchu zawiązać papierem i wstawić w dobrze ciepły piec. Kiedy maliny spłyną do góry, a na dole odląCzy się sok, wypuścić go i zupełnie przestudzony zlać w butelki. Bardzo szczelnie zakorkować, trzymać w piasku leżące, najpierw w lodowni, zimą w piwnicy. Można go również przesmażyć z cukrem, biorąc tyle cukru, ile było soku.

62. SOK PRZEFERMENTOWANY

Wsypać w słój, jak wyżej, albo w gąsior, postawić na słońcu na tydzień, przesypując lub nie przesypując cukrem. Zlać i przechować jak poprzedni, surowy lub przesmażony. Sok ten ma pewien procent alkoholu i specjalny smak.

63. SOK MALINOWY INACZEJ

Dojrzałe maliny rozgnieść, włożyć tę miazgę w płótno przywiązane do nóg stołka (patrz wstęp), kiedy ścieknie, dać mu się ustać, zlać czysty z wierzchu. Na litr soku wziąć 80 dk cukru, przesmażyć 10 minut, szumując. Przechować jak zwykle.

64. GALARETA MALINOWA

Ponieważ maliny słabo galaracieją, a mają dużo zapachu, najlepiej łączyć je z sokiem z agrestu lub kwaśnych, niedojrzałych jabłek. Wycisnąć sok z malin surowych, dać mu się ustać, zlać z wierzchu.



195 P. P. Kostiumik plażowy z surowego jedwabiu dla czteroletniej dziewczynki.
196 P. P. Kostiumik plażowy z płócienka dla cztero — pięcioletniego chłopczyka.
197 P. P. Suknia na szelkach dla trzyletniej dziewczynki.
198 P. P. Kostium plażowy z płótna w paski dla dziewczynki ośmioletniej.
199 P. P. Długie plażowe spodnie do koszulek, dla dziewczynek od lat 10 — 12.

Wszystkie formy sukien dla dorosłych i ubranek dla dzieci można zamawiać w redakcji. Jeżeli chcemy model ubranka przeznaczonego dla dziecka czteroletniego mieć również dla starszej siostry czy brata, redakcja zrobi dowolne powiększenie.



200 P. P. Piżama plażowa z surowego jedwabiu.

202 P. P. Plażowy kostium z płótna lamowanego materiałem w deseń.

201 P. P. Sukienka letnia z dwubarwnego płótna.



203 P. P. Płaszczyk plażowy i shorty. *204 P. P. Spódniczka wełniana nakładana na kostium plażowy jak fartuszek.*

205 P. P. Komplet plażowy z gładkiego i deseniowego płócienka.



206 P. P. Płaszczyk plażowy z wzorzystej piki.

207 P. P. Kostium plażowy, stanowiący połączenie z shortami. Pelerynka zasłania odsłonięte plecy, spódniczkę nakładamy opuszczając plażę.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

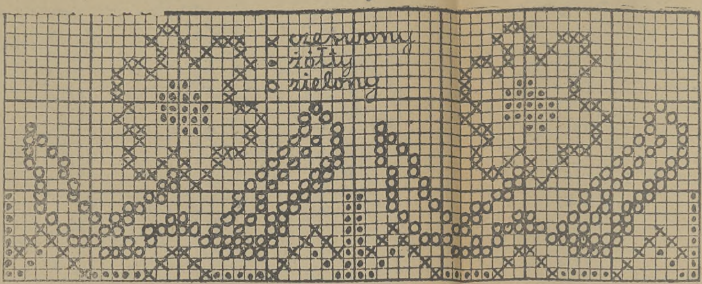
W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

A1

połowa ósmej części



szlaczek krzyżykowy.



okrągła serweta

średnica 200 cm.

haft biały (ścieg atłaskowy)

← ażury (jak przy richelieu)

Brzeg serwety

N

środek

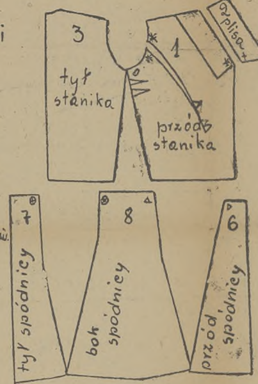


PRAKTYC
PANI
№ 22 1939 r.

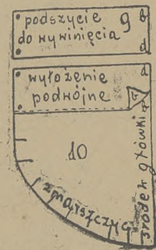
A1



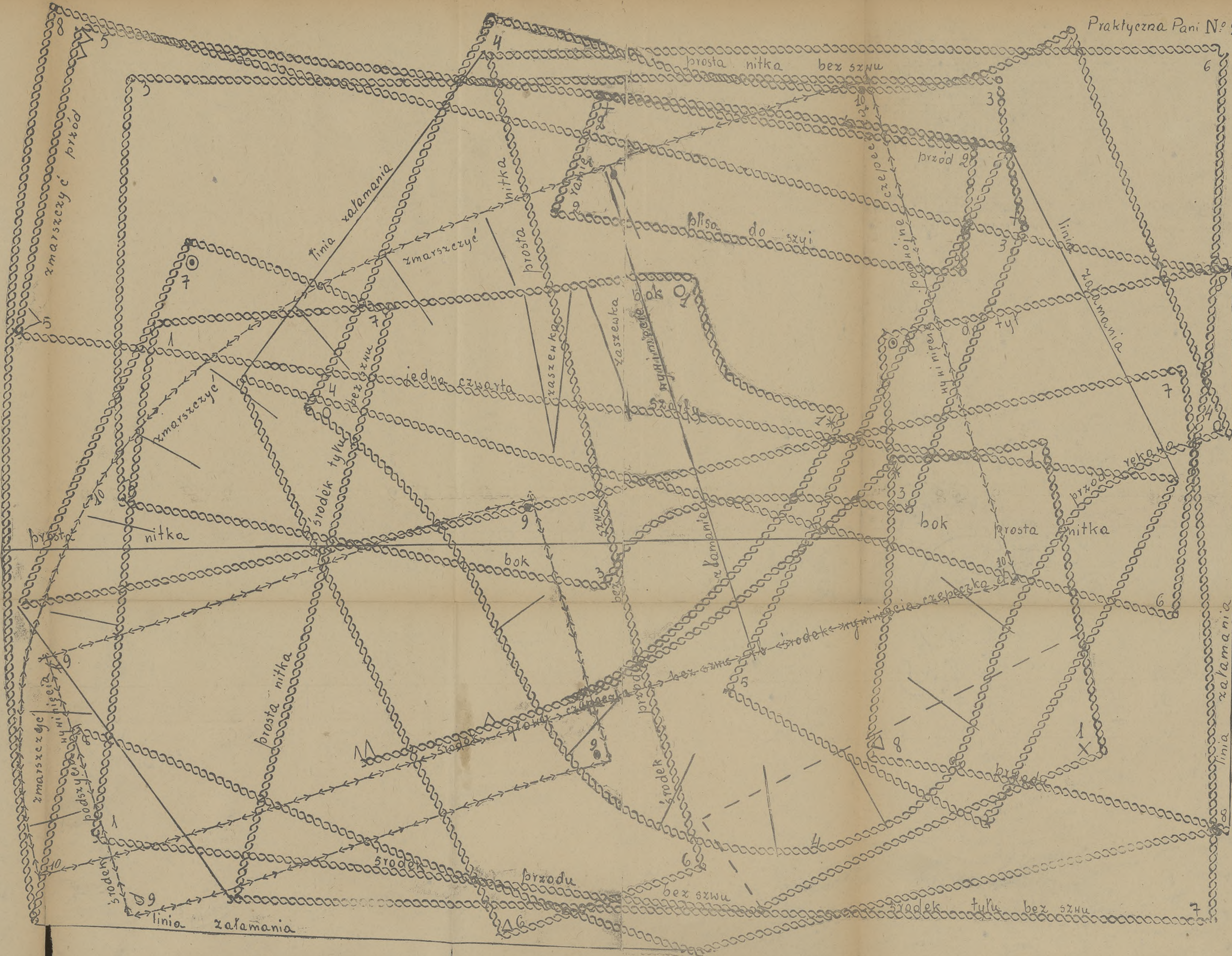
SUKNIA
z Nr. 20 Pr. Pani
Wymiary:
gors: 96 cm.
biodra: 106 cm.
Potrzebna ilość
materiału:
3 m. 50 cm. szer. 85 cm
a na szarfę:
75 cm.



CZEPECZEK DLA
EKSPEDIENTKI.






prosta nitka bez szwu
zmarszczyć przód
linia załamania
zmarszczyć
prosta nitka
bok
jedna czwarta
środek tyłu bez szwu
zaszewka
plisa do szyi
przód
bok prosta nitka
linia załamania
środek wycięcia czepeczka
prosta nitka
środek przodu
linia załamania
zmarszczyć
podszycie
środek tyłu bez szwu
bez szwu
przód ręka